

Surprise!
LES CADEAUX
QUE VOUS RÊVIEZ
D'OFFRIR

à table

elleatable.fr N° 73

COACHING
LE GRIGNOTAGE
QUI VOUS FAIT DU BIEN

Leçon filmée
comment faire
les meringues?

**Cuisine du placard,
les lendemains de fêtes**

Bougies Trudon
les meilleures pour
un réveillon
aux chandelles

Concours
10 000 €
d'accessoires
à gagner

**Carnet d'un
sommelier**
les vins
du Nord-Est

100
recettes
POUR DES RÉVEILLONS
EN DOUCEUR

➔ *Escapade à Parme*
AU PAYS DES BONS PRODUITS

T 06450 - 73 - F: 3,50 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE : € 3,50 / DOM € 4,25 / BEL € 4,00 / CH 6,50 FS / AUT € 4,70 / CDN \$ 6,95 / D € 5,50 / ESP € 4,25 / GB £ 3,20 / GR € 4,40 /
ITA € 4,00 / LUX € 4,00 / MAR 45 DH / NC 600F.CFP / NL € 4,40 / PLY.FR 1600 CFP / PORT. CONT € 4,20 / TUN 5,500 DT



Comment survivre au WallRail Brabantia ?



D'abord des étirements à la barre, puis quelques heures de danse intensive et enfin des exercices plus légers pour terminer. En faisant de la danse classique chaque jour, vous arriverez peut-être à survivre au WallRail Brabantia.



Comment fait le WallRail Brabantia pour vous survivre ?



Le WallRail Brabantia fait partie de la gamme d'articles Kitchen Today et est conçu pour durer très longtemps. Kitchen Today est une gamme pratique et efficace pour la cuisine d'aujourd'hui et de demain. Grâce au grand choix d'accessoires, elle peut être complétée en fonction des besoins.

Kitchen Today Brabantia

- Gamme d'accessoires fonctionnels et intemporels pour la cuisine
- Système flexible et évolutif en fonction des besoins
- Possibilités de combiner à l'infini
- Garantie 5 ans

éternel  **brabantia**[®]
solid company



CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1827
G.H. MUMM
À REIMS - FRANCE

HISTOIRE D'EXCEPTION*

PERNOD S.A. CAPITAL 40 000 000 EUROS - 120, AVENUE DU MARÉCHAL FOCH - 94015 CRETEIL CEDEX - 302 208 301 RCS CRETEIL
*DEPUIS 1827, L'HISTOIRE DE G.H. MUMM S'EST ÉCRITE COMME UNE RÉUSSITE UNIQUE AUTOUR D'HOMMES ET DE PRODUITS D'EXCEPTION.

WWW.MUMM.COM

SERVI FRAIS, AU BAR DU SALT AIR PAVILION, GREAT SALT LAKE, UTAH, USA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



édito

Botte de Noël

Venons-en aux fêtes.

Tout le monde y pense avec un sentiment mêlé de joie enfantine et d'appréhensions de grande personne. Allons bon, on se baratte la cervelle pour composer un festin de réveillon à la hauteur des glorieuses régales d'antan, dans la crainte de froisser une mémoire familiale capable de colères homériques à la mesure de son gargantuesque estomac. Pas de panique, nos menus de réveillon sont là pour vous souffler une multitude de petits plats arrangeants et combinables à merci, et pour finir en douceurs, Christophe Felder explore la recette de ces "madeleines de Noël" que sont les spéculoos. Alba Pezone nous emmène au cœur de la « Botte » à la découverte des recettes de la région de Parme, une destination de rêve qui fait tout un fromage de sa gastronomie. En manque d'inspiration pour les cadeaux ? Pensez à notre sélection de bonnes choses et de beaux objets, à nos livres coups de cœur, mais aussi aux superbes thés de maître Tseng (voir le sujet Profession), ou encore aux élégantes bougies parfumées de la maison Trudon. Et puis comme il y a une vie après le réveillon, la cuisine du placard vous aidera à vous en sortir avec les excédents des courses de Noël.

JOYEUSES FÊTES !

Sandrine Giacobetti

NOS IDÉES MENUS

Sélectionnées par la rédaction, trois combinaisons de menus pour les fêtes.

MENU LEGER

p. 30



Huîtres plates, vinaigrette noisette-céleri **100 cal**

+

p. 146



Veau, poêlée d'endives, beurre de chou rouge **360 cal**

+

p. 113



Perles du Japon, groseilles en gelée **120 cal**

=

580 cal

Les calories s'entendent par personne

MENU ITALIEN

p. 129



Tortelli à la truffe et crème de parmesano **Très facile**

+

p. 131



Rôti de veau, cuisse de lapin, purée de pommes de terre et châtaignes **Original**

+

p. 170



Torta di noci con crema al mascarpone **Délicat**

=

pour changer

MENU PRÊT D'AVANCE

p. 88



Velouté de châtaignes au foie gras **Classique**

+

p. 107



Blanquette de poularde, badiane et réglisse **Parfumé**

+

p. 110



Bûche chocolat-chocolat **Bluffant**

=

Tout est prêt

Quelle est la différence entre
deux grandes huiles d'olive italiennes ?
L'homme qui met son nom dessus.



CHANGE - Monini SpA PG0202020300642 - Photo - Camille Denism - Topo - Jonathan Papillon



Zefferino Monini

Zefferino Monini goûte son huile tous les matins. Une huile d'olive d'exception, née là où il est né, en Italie. Huiliers-Créateurs depuis 1920 à Spoleto en Ombrie, la famille Monini se transmet de génération en génération son tour de main et sa véritable passion pour créer une huile d'olive de grande qualité. Toujours à la recherche du meilleur, il a créé deux parfums d'huile d'olive vierge extra 100% italienne : **Monini Classico**, au goût harmonieux et savoureux avec des notes fraîches, et **Monini GranFruttato**, une sélection d'olives vertes cueillies en début de récolte pour un goût riche et puissant qui révèle toute l'intensité de la saveur de l'olive.
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 100% ITALIENNE



Son Huile, C'est Lui

ELLE à table

Novembre-Décembre 2010

En couverture :
Tarte au chocolat
glacée aux fruits rouges
Photo Jérôme Bilic
Réalisation Marie Leteuré
Assiette, Mud chez Up.

Beau & Bon

- 11 **Beau&Bon News**
Actu, conso, bons plans :
le meilleur de la saison.
- 24 **Les aventures de Clotilde**
Apprendre à déguster le chocolat.
- 30 **Bien dans son assiette**
Huîtres, gingembre, yuzu... festifs et bons
pour notre santé.
- 34 **L'agenda gourmand**
En ce moment au marché.
Les événements de novembre-décembre.
- 40 **La grâce infuse**
La Maison de thé de maître Tseng.
- 52 **PRESENT PERFECT**
Notre sélection de cadeaux.
- 66 **BOUGIES DE SIRES**
La Maison Trudon depuis 1643.
- 76 **Doudous dodus**
Quand les enfants cuisinent.
- 84 **La cuisine du placard**
Nos recettes avec trois fois rien.
- 90 **LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER**
Les spéculoos déclinés sous toutes les formes.

Côté cuisine

- 102 **Formules toutes fêtes**
Des classiques déguisés en Père Noël.
- 116 **Une recette de base**
... pour réaliser cinq meringues craquantes.
- 120 **Whoopies, bases extra-terrestres**
Tout droit venus des USA.

A table !

- 128 **Noël entre les pâtes de Giovanni Rana**
Petit dîner à Vérone.
- 134 **COACHING**
Le grignotage qui vous veut du bien.
- 142 **Chef de rayon**
Pierre Gagnaire au supermarché.
- 150 **Champagnes rosés : la bulle du désir**
Couleur pastel en robe de fêtes.
- 154 **MARGEON TIRE LE VIN AU CLAIR**
Pour tout comprendre sur le vin.
- 162 **Emilie Duquenne côté cave**
Une comédienne épicurienne.
- 163 **GRAND JEU CONCOURS**
Gagnez 10 000 € de robots et d'accessoires
Kenwood.

Evasion

- 168 **PARME, SES POURRITURES NOBLES**
Escapade au pays des bons produits.
- 187 **Elle Passions**
La sélection de la rédaction.
- 189 **Index**
Retrouvez la liste complète de nos recettes !
- 190 **Notre carnet d'adresses**
- 194 **A table !™**
Nos fiches-recettes.



C'est nouveau : emag !
Vous pouvez télécharger
dès maintenant sur l'iPad
votre magazine Elle à table
à partir de l'App Store.



Et toujours,
l'appli Elle à table disponible
sur l'App Store.
Plus de 5000 recettes dans votre
iPhone ou iPod touch !

le prochain numéro de Elle à table sortira le 5 janvier 2011

Booklet 30 recettes tout comté, 68 pages, collé sur la une, sur les kiosques et abonnés de France métropolitaine.
Encart Foie gras Valette, 12 pages, posé en 4° de couverture sur les abonnés Ile de France.
Encart Invitation soirée shopping, 2 pages, broché entre les pages 130 et 131.
Encart Elle Passions Spécial Déco, 4 pages, posé en 4° de couverture sur abonnés France métropolitaine.
Mailing abonnement Milan Jeunesse posé en 4° de couverture sur abonnés.
12 pages spéciales numérotées de I à XII (04 - 05 - 06 - 13 - 20 - 83 - 84 - Monaco) sont insérées entre la page 194 et le cahier de fiches-recettes.
Encart abonnement, 2 pages, jeté entre les pages 66 et 67, en édition France métropolitaine hors abonnés, hors export
et hors compagnies aériennes. Ce numéro comporte des envois de correspondance sur la France métropolitaine + DOM-TOM.



BEAU & BON



> **Dans l'air du temps...** **PAGE 11**
News, conso, livres, le meilleur de la saison...

photo Jean-Claude Amiel - stylisme Sandrine Giacobetti

> **Clotilde la blogueuse** PAGE 24
Croqueuse de chocolat

> **Bien dans son assiette** PAGE 30
L'huître, le gingembre, le yuzu, les infusions

> **C'est le moment** PAGE 34
Primeur du marché et événements
novembre-décembre

> **Profession** PAGE 40
Les meilleurs thés du monde

> **Cadeaux** PAGE 52
Nos coups de cœur
dans une large fourchette de prix

> **Artisanat** PAGE 66
La vraie bougie de table

> **Bonnes recettes** PAGE 76
Quand les enfants cuisinent pour leurs doudous

> **Cuisine du placard** PAGE 84
On fait quoi après le réveillon ?

> **Christophe Felder** PAGE 90
... nous montre tout l'art des spéculoos



Demain se construit au présent.

Sécurisez votre avenir aujourd'hui
avec **BNP Paribas Banque Privée**.

BNP Paribas, Première Banque Privée de la zone Euro, mobilise les compétences de ses équipes spécialisées au service de votre patrimoine. À chaque étape importante de votre vie, nous élaborons avec vous une stratégie d'investissement personnalisée et vous accompagnons pour la mettre en œuvre. Nous nous engageons à vos côtés pour vous aider à bâtir votre patrimoine sur le long terme. Aujourd'hui, et chaque jour, **votre avenir est notre engagement.**



BNP PARIBAS
BANQUE PRIVÉE

| La banque d'un monde qui change

banqueprivate.bnpparibas.com/france



Envie de douceur

Cette confiture de fêtes, à la mangue, surprend par ses notes épicées de basilic et de piment. Confiture de Noël, Hédiard, 14 €, 375 g.

Thé d'Orient

Du thé noir relevé des notes acidulées de la grenade rubis, dans une boîte d'or calligraphiée en hébreu. Thé des Prophètes, Mariage Frères, 22 € les 100 g.



So chic

Pour un thé de Noël élégant, cette théière alliant porcelaine de Limoges et or mat. Théière Hémisphère, J.L. Coquet, 609,50 €.

S&S Un étui d'or au design épuré accueille ce précieux flacon : un Palmes d'Or Brut Vintage 1999, aux arômes de fleurs blanches, de miel et d'épices. Nicolas Feuillatte, 107 €.

De l'or en barre

Un modèle haute couture pour cette bûche au manteau d'or, composée d'un délicat assemblage de biscuit chocolat et praliné et de mousse au chocolat et au caramel beurre salé. Bûche Haute Couture, Michel Cluizel, 48 € / 6 personnes.



Le (vœu de) silence est d'or

De savoureuses rosettes au goût corsé pour orner un velouté ou coiffer un carpaccio. Tête de moine du Jura suisse AOC, à partir de 27,90 €/kg, comptez 700 à 900 g par fromage.



Chercheurs d'or

Airs de savane pour table de fêtes. Sous-assiette dorée façon croco, Monoprix, 2,90 €.



60 ans et pas une ride

Le Chef est né en 1950 en Angleterre et, pour célébrer cette belle longévité, il se pare d'une finition en métal brossé, en série limitée anniversaire.

Chef, Kenwood, 499 €.



Tenue de camouflage Du chocolat fondant se cache sous cette coque de sucre et d'argent. Mini-boîtes de dragées chocolat argent, Servant, 4,50 € les 60 g.



Trancher comme un chef

Un set complet (couteau d'office, à pain, à découper et deux couteaux de chef) dans un coffret tout en transparence, permettant d'allier hygiène et sécurité. Coffret Vision Oryx, Déglon, 405 €.



SMS Pour des chocolats home made qui explosent en bouche, ce sucre pétillant au goût neutre va se mettre à crépiter, une fois que le chocolat aura fondu sous le palais. Sucre pétillant, Cuisine Innovation, 12 € les 240 g.



Made in France

Une cage de luxe signée Chopard pour retenir les oies de cette vodka fabriquée dans la région de Cognac. Grey Goose Vodka by Chopard, 600 €.

Tchin-tchin! Pour porter un toast à la nouvelle année, il faut forcément une flûte millésimée. Set de 6 flûtes Millesime, Maisons du Monde, 39,90 €.

Coin fumeur

Non seulement ce fumoir permet de fumer maison truites et saumons, mais aussi volailles, fruits de mer ou légumes. A l'occasion, il se transforme en cuit-vapeur. Fumoir, Demeyere, 129 €.

Adresses et sites en p. 190



Ces 12 Grands Crus sont nos Espressos aux profils variés et savoureux, conçus pour être dégustés en petite tasse. RISTRETTO, ARPEGGIO, ROMA, LIVANTO, CAPRICCIO, VOLLUTO et COSI sont nos 7 Espressos « Blend », mélanges de plusieurs origines minutieusement assemblées. Les Espressos « Pure Origine » offrent des saveurs propres à leur terroir : INDRIYA FROM INDIA développe des notes épicées, ROSABAYA DE COLOMBIA déploie des saveurs fruitées et DULSÃO DO BRASIL se distingue par ses notes douces. Enfin, DECAFFEINATO et DECAFFEINATO sont nos Grands Crus possédant une saveur propre et dont l'un a été spécialement conçu pour la décafé.



Qui peut rivaliser avec nos Espressos ?

A la pointe

Avec des courbes inspirées d'un jeu de mikado, ces couteaux à steak sont en acier inoxydable et finition soft touch. Set de 6 couteaux, Innovmania, 79,90 €.



Le Père Noël perd la tête
Et se met en boule de Noël, mais la boule est garnie de petites boules pralinées... Sphère Noël, Pierre Marcolini (design by Charles Kaisin), à partir de 14 €.



Lendemain de fêtes

Pour repartir du bon pied, effet booster garanti avec cette combinaison de maté, thé vert, gingembre et épices. Boost, Kusmi Tea, 13,50 €, boîte de 125 g.

SMS Pour ravir les papilles des gourmets, Gault Millau propose désormais une gamme de coffrets-cadeaux. Avec Tables et toques, vous offrez un déjeuner ou un dîner pour deux personnes, à choisir dans une sélection de 161 tables de chef, 119,90 €.



Pasta party La Pastaïola voit rouge, comme la chair des tomates mûres, et nous propose de réussir des pasta al dente en limitant la corvée de vaisselle : elle permet de cuire, d'égoutter et de servir. Pastaïola Rossa, Lagostina, 340 €.



Classique revisité

La chaise bistrot réinterprétée, mais toujours d'actualité. Chaise Bistrot, Acrila, 570 €.



Coincer la bulle

Moins encombrant qu'une machine, ce siphon permet de réaliser limonades et sodas en un tour de main : quelques gouttes de sirop, de l'eau du robinet et une cartouche de CO₂ suffisent. Siphon à sodas, Kookit, 25,99 €.



Voici nos Lungos, des cafés longs aux caractères aussi affirmés que nos Espressos mais conçus spécialement pour une dégustation en grande tasse. Pour que chacun y trouve son plaisir, ils se déclinent en 4 variétés très différentes : FORTISSIO LUNGO, VIVALTO LUNGO, FINEZZO LUNGO et DECAFFEINATO LUNGO. D'une forte intensité, FORTISSIO LUNGO se caractérise par une belle note de grains hautement torréfiés. Ce Grand Cru associe des Arabicas d'Amérique centrale et du Sud, relevés d'une pointe de Robusta, délivrant une agréable amertume et une belle plénitude en bouche. Il est également délicieux préparé avec du lait. VIVALTO LUNGO est un café équilibré qui allie une belle note torréfiée à une subtile note fleurie. Il est issu d'un mariage complexe entre plusieurs Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est. FINEZZO LUNGO est un café léger et désaltérant, qui exhale un bouquet fleuri dans lequel se détachent le jasmin, la fleur d'oranger et la bergamote. Mélange légèrement torréfié d'Arabicas floraux d'Afrique de l'Est et d'Arabicas parfumés d'Amérique centrale et du Sud, ce Lungo est rafraîchi par une touche d'acidité. Enfin, le corps onctueux de DECAFFEINATO LUNGO enrobe de savoureuses notes grillées et céréales. Que vous préfériez les cafés intenses, légers, veloutés ou fruités, vous savourerez toujours le Lungo qui vous convient.



Nos Lungos, évidemment.

Al dente

Une institution de la gastronomie italienne : la pasta, déclinée en 360 recettes. La Cuillère d'argent : Pâtes, éditions Phaidon, 29,95 €.

Un ange passe

La poésie selon Castelbajac : de tendres chérubins pour une pause thé remplie de douceur. Collection Chérubin, Jean-Charles de Castelbajac pour Deshoulières, crémier à 52 €.

Boîte de pandoro

Pour un Noël à l'italienne... Pandoro de la maison Perbellini, chez Les 4 gourmets, 22,10 €, 850 g.

SAS Raquettes et lampes frontales de rigueur lors d'un séjour dans ces incroyables pods : des igloos très cosy, équipés de lits kingsize et poêle à bois, avec spa pour se détendre après le ski. White pod, forfait Lune de miel à 761 €.

Ode à la guimauve

Une boîte collector, ornée de saynètes façon toile de Jouy, dans le monde merveilleux du Petit Oursin. Petit oursin guimauve, 29,50 €.

Alerte à l'iceberg !

Le mariage du best-seller Vanilla et de la nouveauté Chocolate, Pralines & Caramel autour d'un cœur de caramel onctueux sur un lit de noix de pécan caramélisées. Iceberg Häagen-Dazs, 45 € pour 8 personnes.

Féerie de Noël

Une bonne fée a soufflé de la poussière d'étoile sur cette bûche mariant meringue, biscuit framboise, crème chocolat, caramel et yuzu. La Fée des bois, Dalloyau, 57 € pour 6 personnes.

Adresses et sites en p. 190



Crédit photo : Alfred Eisenstaedt / Getty Images.

“Le principal ingrédient pour toute bonne cuisine familiale est l’amour. L’amour envers ceux pour qui vous cuisinez.”

Sophia Loren



LA COLLEZIONE ROSSA.

La technologie brevetée Steel & Color® : mariage de l’acier inoxydable 3 Ply et de la couleur.

Liste de nos revendeurs sur www.lagostina.fr

Lagostina
1901

OMEGNA - ITALIA



Parfums d'antan

Du chocolat noir, de la crème de rose et de violette pour ces petites douceurs à l'accent so british. Whitakers, 4,49 € les 200 g, en vente chez Monoprix.

Pomme d'amour

Un hommage à Eve et Adam ? Cette pomme croquée s'intègre dans une collection de quatre assiettes à dîner (la pomme, le froid, la lame et la durée) réalisée par l'artiste plasticien Olivier Nottellet. Entre Nous, Bernardaud, 180 € le coffret de quatre assiettes.



Ménagère de moins de 50 ans

À la fois design et pratiques, ces couverts en acier inoxydable ont la bonne idée de passer au lave-vaisselle. XY Black, Guy Degrenne, 399 € le coffret de 24 pièces.



En rouge et noir

Une nouvelle édition limitée qui, pour les fêtes, se pare de laque noire, alors que le seau de la marque se transforme en pierre précieuse. Ruby Edition, Grand Marnier, 19,90 €.



Noir désir

Le vin devient mystérieux dans cette carafe tout en courbes et cristal noir. Amadeo Black, Riedel, 315 €, en vente au Publicisdrugstore.



SMS Noir comme la truffe du Périgord ou le caviar de France, blanc comme la truffe d'Alba, bleu comme le homard... Un festival de couleurs et de saveurs au menu de la Saint-Sylvestre chez Hélène Darroze. 250 € hors boisson.



Foie gras maison

Préparer son foie gras maison devient simple comme un jeu d'enfant grâce à ce coffret : une terrine sobre, qui permet à la fois de cuire et de servir, une presse pour que le foie se tienne bien, et un thermomètre digital pour surveiller la cuisson. Coffret foie gras, Emile Henry, 39,90 €.



PETIT BILLY AU PAYS DU PÈRE NOËL

Le Petit Billy a tout pour lui :
 Une douceur irrésistible et un goût frais,
 Qui en font un régal sur du pain doré,
 Et une texture onctueuse
 Qui inspire 1000 idées délicieuses.

Découvrez d'autres recettes
 sur notre site internet
www.monpetitbilly.com



Et La fleur de Petit Billy jouera aussi les vedettes
 Sur les plateaux de fromages pendant les fêtes.
 Disponible au rayon fromages libre service

Petit Billy, le chèvre qui sait descendre de son plateau.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

www.mangerbouger.fr

Fondre de plaisir

Plongeons fruits coupés et financiers dans cette fondue au chocolat au lait et caramel salé. Fondue Mazet, 15,90 € les 300 g.



Afficher sa gourmandise

... Avec ce cabas qui ne fait pas prendre un gramme. Cabas Fabrique, Bonjour mon Coussin, 52 €.

Thé du soir

Du thé vert allégé en caféine, à consommer à tout moment de la journée. Thé vert Hojicha, Jugetsudo, 14 €, boîte de 50 g.



SMS L'envie de faire le plein de douceurs, d'offrir un panier gourmand sur mesure, plutôt sucré, plutôt salé ? My épicerie est une nouvelle épicerie en ligne réservée aux gourmands.

Effeuillage de table

Pimenter un dîner glamour avec ces ravissantes poupées qui révèlent leurs dessous chics lorsque l'on ôte la serviette en papier dont elles sont drapées. Cocktail Dolls, Costes, 15 € la boîte de 6, en vente chez Monoprix.

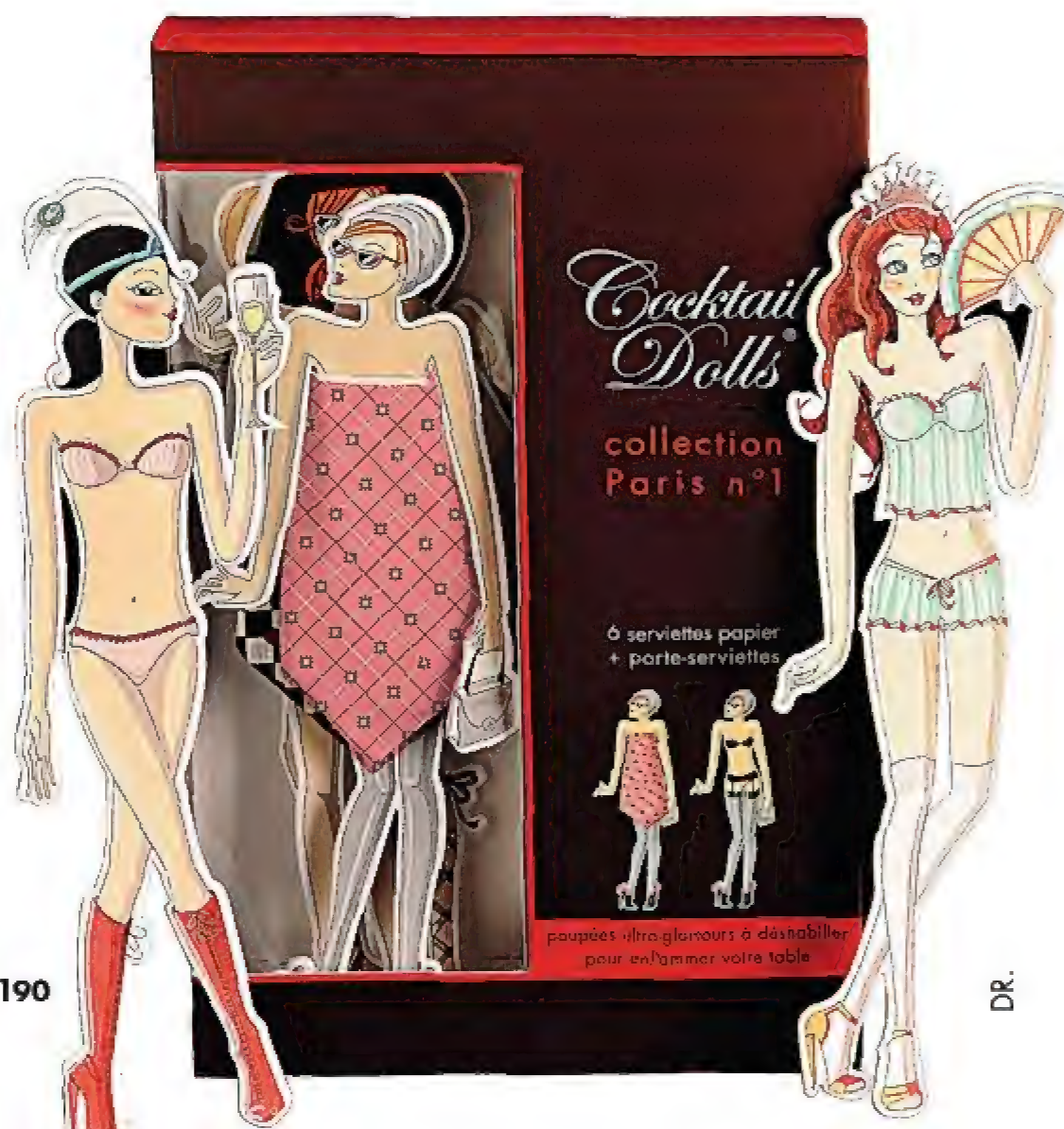


Bûche capitonée

Sous le chocolat rose, madeleine cerise, compotée de framboises et fraises des bois, chantilly aux fraises. Bûche Prestige Camaïeu rose, Philippe Segond pour Monoprix Gourmet, 16,50 € pour 6 personnes.

Finger food

Le pain surprise s'offre un relooking, les sandwichs s'allongent. Au choix : tzatziki à la menthe, deux saumons aux agrumes confits, etc. Apéri'Stick, Thiriet, 10,95 €, 24 pièces / 220 g.



Adresses et sites en p. 190

DR.

*L*ES DIEUX DE L'OLYMPE AVAIENT UN SECRET
POUR RÉUSSIR LEURS FÊTES...



UN ÉCLAIR DE GÉNIE

Ce classique pâtissier tout en pâte à chou est toujours le chouchou des gourmands. Et il présente l'avantage de se déguster du bout des doigts, à la vitesse de l'éclair...

photos Jean-Claude Amiel - réalisation Emmanuelle Robin



Pierre Hermé

Une crème pâtissière au chocolat et au yuzu, une pâte à choux légère et des morceaux de yuzu confit. 6,90 €.

Jacques Génin

Pâte à choux garnie de crème pâtissière au caramel, glaçage caramel et chocolat. 4,80 €.

La maison du chocolat

Classique de la maison, cet éclair king size (16 à 17 cm !) est riche en crème pâtissière au chocolat puissant, glacé au chocolat noir. 4,50 €.

Jean-Paul Hévin

Déjà sacré Meilleur éclair de Paris, sa pâte à choux légèrement salée est fourrée d'une crème au chocolat du Venezuela, 75 % cacao. 3,60 €.

Dominique Saibron

Des saveurs étonnantes pour un éclair à l'extrait de pétales de roses et au sirop de roses. 2,40 €.

Fauchon

L'esprit de Noël souffle sur cet éclair garni de crème caramel beurre salé, recouvert d'éclats de caramel. 6 €.

Aoki

Une pâte à choux recouverte de fondant au thé vert et fourrée d'une crème au thé vert. 4,60 €.

La petite rose

Un classique : garniture crème pâtissière au café et glaçage au café. 3 €.

Gérard Mulot

Au chocolat, il se décline en taille standard (3,30 € pièce) ou en format mini (72 € le kilo).

Adresses et sites en p. 190

... *ET* MAINTENANT LES HOMMES AUSSI.



Une
recette unique
et raffinée pour
partager un moment de
fête exceptionnel.



PEUT-IL Y AVOIR UNE FÊTE
SANS FERRERO ROCHER ?



Le chocolat, on peut le descendre par tablettes entières en regardant des séries, mais on peut aussi prendre le temps de le déguster, seul ou avec des amis. Voici comment.

photos Béatriz da Costa
réalisation Clotilde Dusoulier

LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT

On peut **humer** le chocolat, mais ce « premier nez » sera limité, la majorité des composés aromatiques étant libérés lorsque le chocolat fond en bouche. Alors commence la dégustation à proprement parler : un petit morceau de chocolat **dans la bouche**, on le mâche brièvement, et quand il commence à fondre, on le frotte doucement entre la langue et le palais, en se concentrant sur ce qu'on ressent.

Le premier élément perçu, c'est une éventuelle **acidité** : elle déclenche une salivation immédiate, qui se manifeste sur les côtés et en dessous de la langue. On note l'ampleur de cette sensation, si elle est harmonieuse ou agressive, et si elle disparaît rapidement ou persiste au cours de la dégustation.

On expire doucement par le nez avec la bouche fermée pour déclencher la **rétro-olfaction**, et on tente de saisir les arômes que l'on perçoit. Ils apparaissent par phases : en attaque, les notes les plus fugaces de fleurs ou de fruits (notes de tête), suivies par des notes plus chaudes d'épices, de fruits secs grillés, ou de pain grillé (notes de corps). Des notes boisées, maltées ou torréfiées peuvent apparaître en fin de

Quand on met la main sur **du vrai bon chocolat** d'artisan, pur beurre de cacao, on aimerait lui témoigner le respect qu'il mérite et savoir l'apprécier au-delà du simple « Mmm, très bon, ce chocolat ».

Bonne nouvelle : **ça s'apprend**. Vanessa Lemoine, experte en analyse sensorielle chez Valrhona, est ainsi chargée de former les équipes de dégustateurs qui donneront le feu vert à tel ou tel lot de cacao livré par les plantations, en jugeant le chocolat selon une trentaine de descripteurs. Trente, c'est ambitieux, mais on peut déjà apprendre les bases. On prend un carré de chocolat, et on commence par le **regarder** : est-il plutôt brillant ou mat, d'un brun laiteux, acajou, ébène ?

On le **casse** en deux ou trois morceaux que l'on goûtera successivement, et on prête attention à cette sensation : est-ce qu'il se brise nettement (signe d'un bon tempéage du chocolat), ou est-il plutôt souple, ou friable ?

bouche (notes de fin de dégustation). Un professionnel devra être aussi **précis** que possible en décrivant ces arômes : s'il sent une note fruitée, s'agit-il de fruits rouges ou jaunes ou d'agrumes ? Est-ce que c'est un arôme de fruits frais, secs ou confits ? Si le chocolat est floral, est-ce que c'est plutôt jasmin, rose, fleur d'oranger ? Il notera aussi l'intensité et la longueur de chaque arôme.

C'est une **gymnastique mentale** ardue que d'arriver à poser un nom exact sur un arôme, mais on s'améliore avec la pratique. Quand on débute, on s'attache simplement à repérer la dynamique de libération des arômes, et à évaluer leur puissance ou leur subtilité.

Si **amertume** il y a, elle monte en fin de bouche, et devient plus marquée et persistante au fil de la dégustation.

Elle est perçue par des récepteurs placés à l'arrière de la langue en forme de V pointé vers la gorge, donc il faut être attentif à la sensation dans cette région de la bouche, ...

BLOG
#1

L'OR ESPRESSO

Goûtez un espresso 100% arabica
à l'arôme unique



Sara Lee Coffee & Tea France SNC - 383 885 746 RCS Bobigny.

Goûtez à la différence.

Pour en savoir plus : www.lorespresso.fr

Compatible avec les machines à café Nespresso®*

*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec Sara Lee Coffee & Tea France.



- même après déglutition: est-elle forte? est-ce qu'elle perdure? On note aussi la **consistance** en bouche: un bon chocolat doit être homogène, sans s'effriter ni laisser de film poudreux. Est-il plutôt onctueux, ou a-t-il de la mâche? Est-il lisse, velouté, fluide, crémeux, enveloppant?

On goûte un deuxième puis un troisième morceau, jusqu'à en avoir exploré tous les aspects. On peut alors donner une appréciation globale de la **personnalité** du chocolat et de sa complexité aromatique, en s'inspirant par exemple des termes utilisés chez Valrhona (rond, chaud, fruité, frais, acidulé, floral, boisé, tannique, doux, amer, caramélisé, puissant, intense, équilibré, élégant, voluptueux, crémeux, cacaoté...) et en faisant appel à des adjectifs moins flatteurs le cas échéant.

Organiser une dégustation de chocolat est une jolie façon de réunir quelques amis chocophiles: on peut alors mettre ses impressions en commun, et bénéficier des sensibilités particulières des papilles des uns et des autres, souvent complémentaires.

Emmanuelle de Barmon est membre du Club des Croqueurs de Chocolat, qui réunit des amateurs et grands consommateurs de chocolat pour des dégustations bimestrielles autour d'un **thème** particulier (les chocolats bretons, les chocolatiers japonais à Paris, les femmes et le chocolat, les alliances fruits et herbes...), et invite les artisans à venir parler de leur travail.

Quand on est un groupe d'amis, c'est évidemment plus difficile, mais Emmanuelle de Barmon suggère d'organiser une dégustation de **découverte** d'un chocolatier: on se rend en boutique (à un moment calme de la semaine) et on demande conseil à un vendeur pour composer une sélection représentative en cinq ou six bonbons de chocolat, avec enrobage lait ou noir, ganache nature ou parfumée, pralinés, etc. en fonction de la saison et des spécialités de la maison. Pour chaque chocolat choisi, on achète une pièce et demi par personne (si on est six, on en achètera neuf) afin que chacun puisse goûter un bonbon entier et regoûter ensuite au besoin.

Comme pour le vin ou le fromage, on va du plus léger au plus corsé, en allant **crescendo** des chocolats au lait aux pralinés pour finir sur les chocolats noirs.

On coupe chaque bonbon en deux avec un couteau à bout pointu pour étudier sa structure et la finesse de son enrobage, et on peut se servir de la pointe du couteau pour goûter l'intérieur seul. On évaluera chaque chocolat selon son aspect, sa texture, sa saveur, l'impression gustative générale et la longueur en bouche, en consignait notes et croquis dans un **carnet de dégustation**.

Si on préfère faire une dégustation de chocolat en **tablettes**, on peut les choisir chez différents fournisseurs (il n'est d'ailleurs pas interdit de confronter des tablettes achetées chez des artisans à celles disponibles en grande distribution, pour en avoir le cœur net). Vanessa Lemoine conseille

pour sa part une dégustation contrastée plutôt que crescendo, pour éviter que les papilles ne s'habituent et minimisent les différences sensorielles.

Entre les différents chocolats, on remet les **compteurs à zéro** en buvant de l'eau plate et en mangeant de la mie de pain, et surtout on prend son temps, pour accorder des pauses à ses papilles.

On évalue chaque chocolat selon son aspect, sa texture, sa saveur, l'impression gustative générale et la longueur en bouche.

Emmanuelle de Barmon recommande de **programmer** la dégustation en fin de matinée ou dans l'après-midi, à un moment où on a un peu faim, en évitant d'avoir fumé ou bu du café avant. Il faut aussi prêter attention au lieu: la pièce doit être tempérée (de 18 à 20°), claire et bien aérée, sans odeur particulière. On essaiera de mener la dégustation comme une petite **cérémonie**, un moment solennel autant que convivial et ludique, où chacun se concentre pour mettre des mots sur ses sensations, et échange les impressions et souvenirs que l'expérience fait affleurer. Et avec un peu de chance, votre petit groupe passera un si bon moment que vous n'aurez qu'une envie: prendre date pour une **nouvelle rencontre**.

Sources

- * Club des Croqueurs de Chocolat, croqueurschocolat.com
- * Pédagogie du goût sur le site de Valrhona, valrhona.com

BLOG
#1



*Une Grande signature
d'Espagne*

www.marquesdecaceres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Le Noël rêvé des amoureux du thé.



Offre
de lancement

89€*

La machine,
+ le coffret dégustation avec
40 capsules et deux tasses

Livraison offerte et garantie en 72h

*Offre de 40 € de réduction valable jusqu'au 31 décembre 2010, pour l'achat d'une machine SPECIAL T d'une valeur initiale de 129 € à valoir sur le site www.specialt.com.
Soit un prix final indicatif de 89 €. Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. SPECIAL T by Nestlé une division de Nestlé Suisse S.A. - Case Postale 352 - 1800 Vevey.

SPECIAL.T

BY Nestlé

S'il y a une occasion où l'exceptionnel
doit passer avant tout, c'est bien le jour de Noël.

Avec SPECIAL.T by Nestlé, offrez plus qu'un cadeau,
offrez un voyage extraordinaire
dans l'univers des grands thés d'exception.

Parce que SPECIAL.T by Nestlé combine l'art de la sélection
des meilleurs thés du monde et l'expertise d'une parfaite
infusion pour chaque thé. A la seconde et au degré près.

Avec SPECIAL.T by Nestlé, vous offrez
toute la richesse des meilleurs thés du monde.



A découvrir uniquement sur
special-t.com



L'HUÎTRE UNCONCENTRÉ D'OLIGO-ÉLÉMENTS

C'est la pleine saison des huîtres, coquillages parmi les moins caloriques : faites-en une cure pour recharger votre organisme en iode, fer, zinc et sélénium !

réalisation Véronique Liégeois

Ses bienfaits

L'huître répond particulièrement bien aux besoins nutritionnels des femmes. Son apport en calories est ultraléger (6 huîtres = 30 à 40 kcal), mais elle apporte des oligo-éléments dont notre alimentation est souvent carencée.

A noter en particulier : sa teneur en iode, indispensable au fonctionnement de la thyroïde, en fer (anti-anémie), en zinc et sélénium, deux substances antioxydantes. Elle apporte aussi des protéines, mais pratiquement pas de lipides. Et lorsqu'elle devient laiteuse, en fin de saison, elle se charge de glucides, mais pas de graisses.

Bien les choisir

L'huître, fragile, doit être achetée et cuisinée vivante. Pour tester sa fraîcheur : résistante à l'ouverture, elle se rétracte nettement lorsqu'on l'arrose de jus de citron. Son odeur iodée doit rappeler l'eau de mer et sa saveur doit être douce, légèrement salée, avec parfois un goût de noisette. L'étiquetage très réglementé doit indiquer la provenance et le calibre, mais surtout la DLC. Ne les stockez jamais plus de 4 jours, au frais (5 à 15 °C), et pas au froid qui les anéantit.

Recettes

HUÎTRES PLATES, VINAIGRETTE NOISETTE-CÉLERI (4 pers.)

Entrée / Facile / Bon marché
Prép. : 15 mn / Cuisson : 15 mn

24 huîtres plates - 25 g de noisettes
1 c. à soupe d'huile de noix
2 c. à soupe de vinaigre aromatisé aux agrumes
1 petit morceau de branche de céleri

Ouvrez les huîtres, éliminez l'eau, puis disposez-les sur le plat de service. Placez-les dans une pièce fraîche (mais pas au réfrigérateur, trop froid). • Rincez un petit tronçon de cœur de céleri de 4 cm, puis émincez-le en très fine julienne. • Versez dans un bol, avec le vinaigre et l'huile. Salez légèrement, poivrez. • Faites dorer les noisettes 3 mn dans une poêle sans matière grasse, puis hachez-les. • Ajoutez-les à la vinaigrette. • Arrosez les huîtres du mélange, juste au moment de servir.

HUÎTRES TIÈDES BEURRE DE CURRY (4 pers.)

Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 5 mn

24 huîtres de gros calibre
60 g de beurre mou
1 c. à soupe de curry indien
1 gousse d'ail - 1 citron vert
1/2 botte de ciboulette
2 c. à soupe de poudre d'amande

Préchauffez le gril du four. Saupoudrez la lèchefrite de gros sel. • Ouvrez les huîtres, détachez-les de leur coquille. Éliminez l'eau qu'elles contiennent, puis remettez-les dans la partie creuse de la coquille. • Rangez les huîtres sur la lèchefrite. • Hachez la ciboulette, pelez et pressez la gousse d'ail. • Travaillez le beurre, l'ail, la ciboulette et le curry à la fourchette. Salez légèrement et poivrez copieusement. • Ajoutez une noisette de beurre sur chaque huître, saupoudrez de poudre d'amande, et passez 5 mn sous le gril très chaud. • Servez chaud, arrosé de jus de citron vert.

Parfumé et rare, le yuzu

> Originaire du Japon, ce drôle d'agrume à l'aspect peu attirant (il ressemble à un hybride de pomelo flétri...), présente une saveur délicate, acidulée et fruitée. Sa richesse en antioxydants (polyphénols, vitamine C) en font un fruit utile dans la prévention des cancers et maladies cardiovasculaires. Très présent dans la cuisine japonaise et coréenne, on utilise son jus et son zeste pour préparer sauces et assaisonnements.

> A tester : la sauce ponzu (jus de yuzu, sauce soja, sucre et vinaigre) très facile à réussir.

> Son zeste séché relève les salades de fruits, les crèmes brûlées, le tiramisu, les sautés de canard, poulet, crevettes...

> Il est en vente sous forme de jus, de sauce, et associé au thé vert japonais, sur internet

- www.satsuki.fr
- www.jugetsudo.fr
- Dans les boutiques japonaises et les épiceries fines.



Pourquoi les vaches
sont-elles si gourmandes d'herbe
100 % normande chez Elle&Vire ?

Pour vous offrir le meilleur
d'une authentique crème épaisse.



ELVIR RCS 389 297 664 Coutances

Elle & Vire

Au rayon frais

Parce qu'elle est faite exclusivement à base de lait de Normandie, la crème entière épaisse Elle&Vire a le bon goût d'une onctueuse crème épaisse. Et grâce à son emballage fraîcheur hermétique qui la protège de l'air et de la lumière, elle reste fraîche plus longtemps qu'une crème épaisse dans un emballage classique.

C'est pourquoi elle est si délicieuse et idéale aussi bien pour la dégustation à cru que cuisinée dans vos plats chauds. Venez découvrir toutes nos recettes sur www.elleetvire.com

Ses vertus stimulantes et reconstituantes sont connues et utilisées en médecine chinoise depuis des millénaires... Une racine brûlante et parfumée qui tombe à pic au cœur de l'hiver! réalisation Véronique Liégeois

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR LE BRÛLANT GINGEMBRE

Stimulant et protecteur

> L'apport calorique du gingembre frais ou en poudre est négligeable, car les quantités consommées sont de l'ordre de quelques grammes.

> Ses **vertus sont bien réelles** : piquant et dynamisant, le gingembre **favorise la digestion**, et présente une **action antiseptique**.

Ses **vertus aphrodisiaques** ne sont pas usurpées, puisque c'est un reconstituant général, qui stimule toutes les fonctions vitales...

De récentes études ont également mis en lumière ses **effets anti-cancer**, particulièrement marqués.

Il se marie avec...

Pratiquement tout! L'**important étant de le doser**, car très parfumé et plus ou moins piquant, il peut neutraliser les autres ingrédients.

> La **racine fraîche**, à choisir lisse et odorante, sera coupée en fins bâtonnets, plutôt que râpée, ce qui risque d'oxyder la pulpe.

Ajoutez le gingembre en fin de cuisson dans un wok, ou sur une viande mijotée, ou utilisez-le en marinade, à froid.

> Le gingembre **en poudre** est beaucoup moins parfumé, il faut le choisir d'excellente qualité, et l'utiliser rapidement après ouverture.

> Goûtez le gingembre **confit** avant de l'acheter, car sa qualité est inégale. A choisir non fibreux, moelleux et parfumé, confit en très fines tranches. Délicieux avec le poisson, les crevettes, le porc sauté et dans les desserts.

Quatre infusions pour l'hiver

Elles hydratent et réchauffent, à vous de choisir les plantes qui vous conviennent! A déguster nature ou avec un trait de jus de citron et une cuillère de miel :

> **Détox** : pour éliminer après les fêtes. Feuilles de cassis, reine des prés, pissenlit et bouleau. > **Digestive** : verveine, badiane, réglisse, graines de fenouil et coriandre. > **Relaxante** : au coucher. Tilleul, mélisse, oranger. > **Stimulante** : pour l'après-midi. Menthe poivrée, gingembre émincé, citron. > **Diurétique** : queues de cerises, prêle, ortie, pissenlit, romarin.

Recettes

CANARD SAUTÉ AU GINGEMBRE ET AUX AMANDES (4 pers.)

Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 15 mn

300 g de magret de canard
3 cm de gingembre frais - citron
3 morceaux de gingembre confit
50 g d'amandes émondées
1 échalote - 2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de miel
1 c. à soupe de sauce soja sucrée
1 c. à soupe d'amidon de maïs

Otez le gras du magret, puis émincez la viande en très fines tranches. • Saupoudrez-le légèrement d'amidon de maïs. • Pelez le gingembre frais, et coupez-le en petits bâtonnets. • Emincez le gingembre confit de la même façon. • Pelez et hachez l'échalote. • Faites chauffer l'huile dans un wok, ajoutez l'échalote et laissez dorer à feu doux pendant 5 mn. Réservez. • Ajoutez le canard dans le wok, saisissez-le 2 mn à feu vif, puis réservez. • Mettez dans le wok les gingembres frais et confit, les amandes, le miel et arrosez de jus de citron. Faites réduire 3 mn à feu vif. • Ajoutez le canard, faites chauffer 1 mn et servez, avec du riz nature.

GRATIN D'AGRUMES AU GINGEMBRE (4 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 2-3 mn / Cuisson : 10 mn

2 pomelos roses - 1 kumquat
2 grosses oranges de table
3 morceaux de gingembre confit
1 pincée de gingembre en poudre
30 g de sucre roux - 1 œuf
1 c. à café d'amidon de maïs
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse

Préchauffez le gril du four. • Pelez les pomelos et les oranges à vif, puis découpez chaque quartier pour obtenir des suprêmes (quartiers sans aucune membrane). • Rangez-les, en les alternant, dans 4 petits plats à gratin. Epongez le jus avec du papier absorbant. • Hachez les gingembres et le kumquat. • Versez-les dans un bol, ajoutez la crème, l'œuf, le sucre, le gingembre en poudre et l'amidon de maïs. Mélangez, et répartissez dans les 4 petits plats. • Passez sous le gril pendant 5 à 6 mn et dégustez tiède.

Le fromage Appenzeller®, initiateur de goût !

LE FROMAGE APPENZELLER®, UNE SAVEUR INCOMPARABLE

Sans le secret le mieux gardé de Suisse*, et bien sûr, sa recette ancestrale, le fromage Appenzeller® n'aurait pas sa saveur étonnante et incomparable. Il est au lait cru, son goût doux et aromatique ou racé et corsé varie grâce à son affinage en cave.

Il transcende votre créativité en cuisine !

* Pendant sa période d'affinage il est "soigné" plusieurs fois par semaine avec le "Sulz" une saumure, dont la recette est jalousement tenue secrète, à base d'herbes aromatiques de montagne, d'épices et de vin blanc. La durée d'affinage varie de 3 à 8 mois.



Croquants de pain d'épices à l'Appenzeller®

Ingrédients : pour 4 personnes

8 Tranches de pain d'épices
2 tranches d'Appenzeller®
de 1/2 centimètre d'épaisseur
1 Chutney abricot
1 emporte-pièce rond
Vinaigre balsamique
Baies rouges, pics en bois

Préparation :

Découpez 8 ronds de pain d'épices à l'emporte-pièce. Faites-les dorer au four préchauffé à 180 °C, ou au grill pain, pour les rendre croquants. Retirez la croûte du fromage. Découpez le fromage Appenzeller® en ronds avec le même emporte-pièce. Piquez un rond d'Appenzeller® entre deux tranches de pain d'épices. Servez vos croustillants accompagnés du chutney abricot. Décorez vos assiettes avec un trait de vinaigre balsamique.



Et retrouvez plus de 100 recettes
sur le site fromagesdesuisse.com

Appenzeller
SWITZERLAND

fromage le plus corsé de Suisse

www.appenzeller.ch



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

www.mangerbouger.fr

AGENDA MARCHÉ

L'hiver n'est pas une saison comme les autres. On compense sa relative austérité ici par des abondances qui surviennent ailleurs. Dorénavant, les produits exotiques font partie de notre quotidien. Comme autrefois les pommes de terres, les tomates et le maïs.

texte Claude Malbec



En vedette :

LA POMME CANNELLE

Acheter : Sans hésiter ! Ne vous fiez ni à ses autres noms moins gracieux (l'anone, l'atte et même parfois le « rognon » en Amérique du Sud), ni à sa méchante carapace de tortue alligator. Elle tient sous bonne garde une formidable pulpe crémeuse et sucrée qu'on aurait tort de ne pas découvrir tant elle se rencontre rarement en France Métropolitaine.

Conserver : Pas plus d'un jour ou deux dans la corbeille à fruits, quand ses écailles commencent à se détacher.

Déguster : Tout simplement à la cuillère (ouverte en deux dans la hauteur) en prenant soin d'en retirer les pépins non comestibles.

Zoom sur LES DATTES

Acheter : En régime ou en vrac lorsqu'elle est fraîche, mais le cas est rare sur les marchés français. Elle n'est pas moins bonne séchée. La datté Medjool du Maroc est réputée la plus savoureuse.

Conserver : A température ambiante, sa teneur élevée en sucre est un excellent conservateur. Fraîche, elle est plus fragile. On la garde quelques jours au frigo dans un récipient hermétique, car elle s'imprègne des odeurs qui l'environnent.

Déguster : A la place des pruneaux dans un tajine d'agneau, en « fruits déguisés » avec une farce de massepain maison, en dés dans du fromage blanc avec des quartiers et du zeste de clémentine...



LA PAPAYE

Acheter : Sans noircissures, souple au toucher comme un avocat à point. C'est la saison (sous les tropiques), profitez-en !

Conserver : Mûre, pas plus de quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Si elle est verte, laissez-la avancer à l'air libre en maturité.

Déguster : Crue ouverte en deux, égrainée et arrosée d'un filet de citron vert pour profiter de sa texture de beurre frais. Ou encore coupée en lamelles avec du kiwi, de la mangue et des litchis, mais aussi cuite, caramélisée au four après l'avoir saupoudrée de sucre de canne vanillé et arrosée de quelques gouttes de citron.

SMS N'oubliez pas que la saison des agrumes bat son plein. C'est l'occasion de découvrir le kumquat, ce petit fruit généralement oblong et doucement acidulé qui se savoure jusqu'à l'écorce. Coupé en deux et caramélisé au beurre et au miel, il accompagne un magret rôti. Confit dans un sirop de sucre, de gingembre et de vanille, il remue une salade de fruits ou une boule de crème glacée minute.



LA GOYAVE

Acheter : Comme pour la papaye et la mangue, elle doit être souple au toucher sans vous paraître trop molle. Préférez-la dépourvue de meurtrissures et dotée d'une peau jaune plutôt que verte : elle est alors incomparablement parfumée.

Puisqu'elle entre dans ses meilleurs mois, vous aurez plus de chance d'en trouver.

Conserver : Un séjour prolongé au bas du réfrigérateur risque de la dessécher.

Déguster : Crue ou cuite, en compote par exemple, ou mixée pour faire un smoothie, un coulis, un cocktail planteur avec du rhum.



LA MANGUE

Acheter : En vous fiant moins à son aspect qu'à sa texture : une mangue peut être verte et parfaitement mûre.

Tâtez-la du bout des doigts et humez-là, elle doit être souple et parfumée. Enfin, une bonne mangue fraîche est importée par avion, et coûte plus cher que si elle a voyagé dans la cale réfrigérée d'un bateau.

Conserver : Deux ou trois jours à température ambiante.

Déguster : Ouverte en deux autour de « l'os » ou coupée en dés dans une salsa à la coriandre et au piment pour accompagner un curry. En coulis, idéal avec une boule de glace vanille, comme la papaye passée sous le grill du four, mais aussi en tatin à la place des pommes.

PESCANOVA

Les bienfaits
de la haute mer
en direct!

MENU DE FÊTE:
Crevettes royales saveur des îles



une Crevette sauvage

de belle taille, à la chair
tendre et savoureuse,

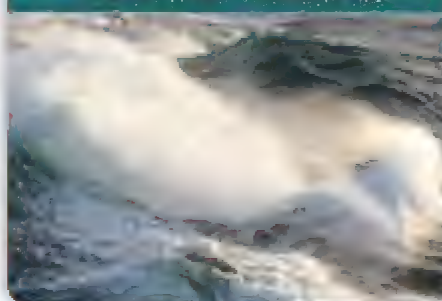
Laissez-vous tenter par les recettes
proposées dans le livret que vous
trouverez à l'intérieur de votre étui
de "Crevettes Royales".



Actualités



Découvrez Pescanova



De la mer à la table,
découvrez nos recettes,
des astuces sur :
www.pescanova.fr

Les produits



Les ateliers cuisine



Où trouver nos produits ?



Contact

et sur notre page Facebook :
Les Ateliers Cuisine de Pescanova

NOVEMBRE DÉCEMBRE

texte Julien Bouré

**Dites-donc
belle-maman,
c'est parce
que vous aimez
la choucroute
que vous en
avez une sur
la tête ?**

*Vous aussi,
vengez-vous sur :*



**FAITES
PLEURER
VOTRE
BELLE-MÈRE
.COM**



www.faitespleurervotrebellemere.com

> Tous les vendredis

*Quand les fournisseurs
des grands chefs adhèrent
au marché commun*

A force d'attente, on se disait qu'Alexandre et Sam, les deux têtes chercheuses de Terroirs d'Avenir, remettaient l'ouverture d'un stand régulier à une vie future. Il y avait certes un marché qui se tenait de temps en temps à l'espace culturel du CentQuatre, dans le 19^e arrondissement de Paris, mais ces courtiers du produit d'exception, de la variété oubliée, de la revitalisation des savoir-faire en faisaient toujours moins profiter nos casseroles que celles des plus grands restaurants étoilés (le Meurice, le Plaza Athénée, etc.). Ils renversent aujourd'hui quelque peu la tendance en s'installant chaque vendredi à partir de 14 h devant la belle boulangerie de Christophe Vasseur. A prévoir sur vos prochaines listes de courses, l'héliantis (une magnifique variété de topinambours), les butternuts, les mini-carottes, les choux violets de Pontoise de Laurent Berrurier, les vrais champignons de Paris des frères Spinelli, les navets noirs de Pardailhan, le cresson de Méréville, dernier survivant des cressonnières historiques de la région parisienne, aux arômes si puissants... Devant la boulangerie Du pain et des idées, 34, rue Yves Toudic, 75010 Paris. Renseignements sur info@terroir-avenir.fr

> A partir du 15/11

*Un concours de cuisine en ligne
avec Elle à table*

Un événement culinaire sans précédent. ElleaTable.fr et Electrolux se sont associés pour lancer le concours de cuisine Toque Show, au cours duquel six duos s'affronteront à couteaux tirés au cours d'épreuves qui seront diffusées en plusieurs épisodes sur le web entre la mi-décembre et la fin du mois de janvier. Chaque couple a été sélectionné par le jury composé de deux grands chefs (Christopher Hache du Crillon et Michel

Portos du Saint-James à Bordeaux), et de la journaliste du magazine Elle, Catherine Roig, sur une proposition de recette originale mais aussi sur un argumentaire défendant sa capacité à fricoter à quatre mains. Retrouvez les équipes sur toqueshow.elle.fr, pour les soutenir et découvrir les épreuves auxquelles elles seront soumises à partir du 3 janvier. A tout moment, les internautes pourront intervenir pour sauver les candidats de leur choix. La finale se déroulera début février au Nomiya, la table d'hôtes stratosphérique perchée au dernier étage du Palais de Tokyo. Le binôme gagnant en deviendra le chef d'un soir et remportera une cuisine Electrolux complète.

Infos sur toqueshow.elle.fr

> Mi-novembre

*Le commerce des épices
monte à Paris*

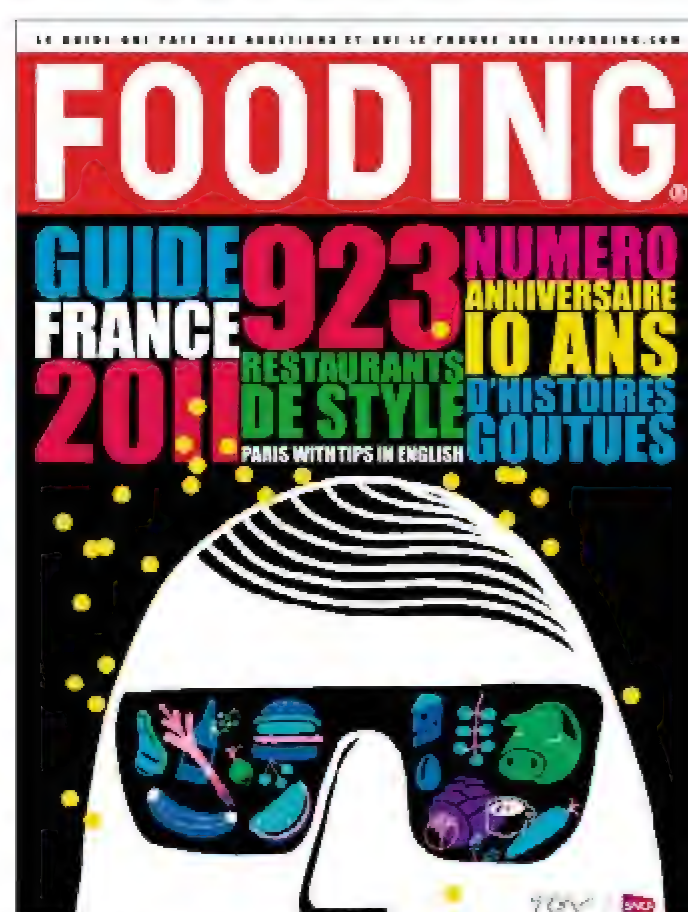
Toutes les routes mènent aux épices pour le grand chef Olivier Roellinger. Après l'ouverture de ses deux « entrepôts » à Cancale et à Saint-Malo, vous devriez bientôt retrouver ses fantastiques mélanges de curcuma, de gingembre, de gros fenouil, de poivres rares, ses chutneys et ses huiles parfumées auprès de la boutique Voyageurs du Monde, dans une rue qui sent déjà elle-même l'extrême-Orient. La nouveauté, c'est la création d'une « cave à vanilles » compilant les plus belles



gousses de la terre : « Le poivre fut une aventure portugaise, le clou de girofle un fait hollandais, mais la vanille a longtemps été une histoire de marins et de paysans français. J'aime l'idée de ce produit charnel lissé 30 fois entre les doigts d'une femme en Ouganda, aux Comores, au Mexique, en Inde... »
Entrepôt Epices Roellinger,
51, rue Sainte-Anne, 75008 Paris.
Commandes en ligne sur epices-roellinger.com

> 18/11

Le retour du guide fort en gueule
Le 18 novembre sortait en kiosque (ou en application iPhone) le rapport gastronomique annuel du Fooding.



Ces fines lames y dévoilent leurs avis tranchants et sans langue de bois sur 923 restaurants coups de cœur (dont 93 nouveaux restos à Paris et 185 en province). Et comme en ce moment le guide célèbre ses 10 ans, attendez-vous à un retour d'anthologie sur une décennie d'agit-prop culinaire (eux disent « d'agit-potote »).
Guide Fooding 2011, 9,50 €.
A retrouver sur www.lefooding.com

> 22/11

Viande à canons
Après deux premières éditions d'inatoires consacrées au « noir en recettes » puis à la « cuisine pauvre », l'opération Omnivore 100 % s'attaque à la barbaque. Rendez-vous comme d'hab' au restaurant du CentQuatre, où deux bêtes de cuisine carnassières – Laurent Chareau (Le Chat,

à Villechaud) et David Rathgeber (L'Assiette, à Paris) – s'escrimeront sur les morceaux de choix que l'excellent boucher Yves-Marie le Bourdonnec (le Couteau d'Argent, à Asnières) aura fait rassir avec autant de métier qu'un maître-fromager-affineur. Sans oublier qu'on vous servira ce régime carné sur quelques jolis flacons carmin. Réservation fort conseillée !

A partir de 20h 30,
aux Grandes tables du CentQuatre,
5, rue Curial, 75019 Paris,
35 € avec verre de vin effervescent offert,
infos sur www.omnivore.fr

> 26-28/11 et 10-13/12

*Rendez-vous Elle à table
à Bruxelles, puis à Lyon*

Suite à la première édition du salon Gourmets et Vins avec Elle à table, qui s'est tenu du 11 au 14 novembre à Saint-Malo et où se sont illustrés les chefs Luc Mobihan (Saint-Placide à Saint-Servan), Jean-Luc Guého (Atlantide à Nantes), Jean-Luc Guérin et Yves Perreau (Tirel-Guérin à la Gouesnière), Pascal Joly et Olivier Ruellan, avec chaque jour de nouveaux accords mets et vins de Loire sur le stand Elle à table, ce nouvel événement culinaire reprend la route en direction de Bruxelles pour y exposer du 26 au 28 novembre les bonnes recettes de chefs talentueux, des idées déco, des produits du terroir, des savoir-faire passionnants et le meilleur du vin. Puis il fera halte à Lyon entre le 10 et le 13 décembre avec les chefs des Cercles Culinaires, sous la direction de Freddy Thiburce.

A Bruxelles au Brussels Expo, à Lyon à l'Espace Double mixte.

Infos sur gourmetsetvins.com



Si, vous aussi, vous organisez une manifestation gourmande en janvier et février, n'hésitez pas à nous en faire part à :
Elle à table, Agenda gourmand
149, rue Anatole-France,
92534 Levallois-Perret Cedex, ou à
courrier.elleatable@lagardere-active.com

**Dites-donc
belle-maman,
elles sont
marrantes vos
boucles d'oreilles,
vous êtes même
en avance sur la
déco de Noël !**

*Vous aussi,
vengez-vous sur :*



**FAITES
PLEURER
VOTRE
BELLE-MERE
.COM**



| |
|---------------------|
| BROUILLY |
| CHÉNAS |
| CÔTE DE BROUILLY |
| CHIROUBLES |
| FLEURIE |
| JULIÉNAS |
| MORGON |
| MOULIN À VENT |
| RÉGNIE |
| SAINT-AMOUR |
| BEAUJOLAIS-VILLAGES |
| BEAUJOLAIS |

BEAUJOLAIS DES JOYAUX BIEN GARDÉS

En creusant un peu, on se rend compte que le Beaujolais est une région pleine de trésors, viticoles ou pas. On vous raconte ça « tout crus ».

On ne présente plus les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages, célèbres dans le monde entier. Ce que l'on sait moins, c'est que deux grands arbres cachent une forêt de crus. En effet, dix vins rouges « aristocrates » labellisés Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) viennent parfaire le splendide paysage vallonné qu'offre à ses visiteurs la côte beaujolaise.

C'est où ?

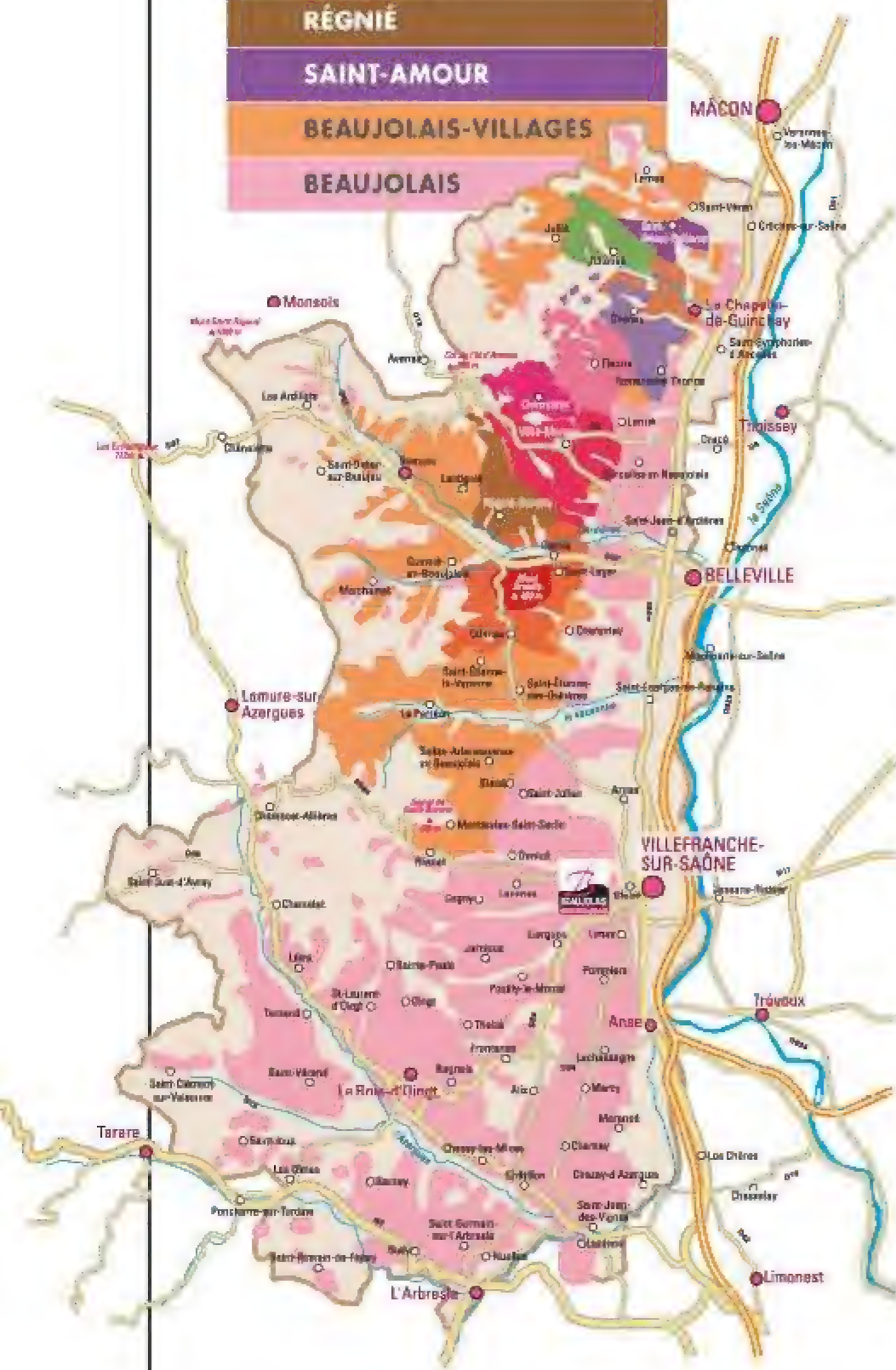
À quelques encablures au nord de Lyon, sur un piémont du Massif central qui s'étire gentiment le long de la Saône. En tout, 1 601 km² dont 20 000 ha de vignoble classé en AOC qui se répartissent autour de 147 communes presque toutes rurales. Imaginez un splendide patrimoine paysager, architectural, gastronomique, des villages de caractère parmi les plus beaux de France, des châteaux à créneaux et d'authentiques merveilles comme les cours Renaissance de Villefranche-sur-Saône, tout ça traversé par une route des crus balisée d'étapes gourmandes. A chaque détour de coteau, des vignerons sont ravis de vous ouvrir leurs chais, et communient avec bistros et restos dans un même culte du terroir consacré par le vin.

Qu'est-ce qu'on boit ?

Hors les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages, une dizaine de crus typiques issus de productions traditionnelles. Il s'agit de vins rouges procédant d'un unique cépage, le gamay noir à jus blanc, qui se suivent en bouche et ne se ressemblent pas, mais se révèlent toujours très lisibles. À la complexité des grands crus de Bourgogne ou du Bordelais, les crus du Beaujolais opposent du fruité, de la rondeur, de la souplesse tanisée sans excès, et surtout des prix fort accessibles. Certes, on parle pour la plupart d'excellents vins de garde, mais nul besoin d'attendre une grande occasion pour les savourer en bonne compagnie.

Et avec ça ?

Ces Beaujolais de cru monocépages sont faciles à marier. Ils s'accordent aux mets crus ou mijotés, aux plats de bistros ou de gastros, aux abats, aux fruits rouges, aux fromages, aux viandes rouges et blanches... Vous cherchez un vin facile à boire, capable d'escorter les recettes épicées des cuisines indienne, thaïlandaise ou mexicaine ? Ne cherchez pas plus loin.



ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

10 GRANDS CRUS

1. Brouilly : une volaille bressane, à l'apéritif. Le plus étendu des crus du Beaujolais, coloré, ferme et corsé. Doté d'une robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche, avec des notes minérales.

2. Chénas : un rôti de bœuf ou de canard. Ce cru rare s'affirme comme un vin « à attendre » généreux, tendre en bouche, qui se distingue par une robe rubis teintée de grenat, un corps charpenté, des notes florales et boisées.

3. Côte de Brouilly : charcuteries fines, fromages au lait cru. Ces grands vins s'épanouissent sur les versants pentus et bien exposés du mont Brouilly, terroir d'une homogénéité unique en Beaujolais, composé de granit et de schiste. Une robe pourpre, aux arômes de raisin frais et d'iris, ce vin racé ne demande qu'à mûrir pour développer toute son élégance en bouche.

4. Chiroubles : entrées légères, poisson grillé. Le plus haut perché des crus du Beaujolais. Tendre en bouche et élégant, avec un nez où se mêlent des arômes de pivoine, de muguet, d'iris et de violette. Fin et très fruité, un des plus typiques.

5. Fleurie : poulet à l'estragon, osso bucco. Des vins féminins, qui séduisent par leur velouté, leur élégance, leurs arômes floraux et fruités, et leur jolie robe carminée.

6. Juliénas : cuisine asiatique (chinoise, vietnamienne, thaïlandaise). Ce vin de caractère révèle d'emblée un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Issu d'un sol argileux, il s'apprécie jeune ou bonifié quelques années.

7. Morgon : fromage bleu, confit de canard. C'est un vin riche, charnu et puissant dont on dit qu'il « morgonne » en bonifiant. Issu d'un terroir spécifique de roche « pourrie » et de schiste friable, il séduit par sa plénitude en bouche, sa robe d'un grenat profond, ses arômes de sous-bois.

8. Moulin à vent : du gigot, des jambons ibériques. Ce vin de garde charpenté, parmi les grands, doit sa noblesse de caractère à un sous-sol granitique riche en manganèse. Sa robe rubis foncé promet des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.

9. Régnié : soupe de potimarron, viande blanche. Cru souple et bien construit, dont la robe cerise aux reflets violets contient des arômes de groseille, de mûre et de framboise.


10. Saint-Amour : tagine de poulet au citron, spaghettis au piment. Tendre et intense, vif, fin et équilibré, ce vin harmonieux préserve tout le fruit du gamay et présente des arômes de kirsch, d'épices et de réséda dans une robe rubis.



*Peut-être est-ce dû
à sa haute façade couleur
de muraille, que des
sinogrammes calligraphiés
au pinceau semblent
dissoudre dans les masses
parisiennes: toujours
est-il qu'on longerait la
place Monge sans vraiment
la repérer... Mais quand
on a remarqué la superbe
maison de thé de maître
Tseng, on ne voit plus qu'elle.*

photos Jean-Claude Amiel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré

LA GRÂCE INFUSE



De l'autre côté de la vitre, Paris garde ses distances. Elle retient son souffle, prête à disparaître dès qu'on a le dos tourné. La boutique ressemble à ces herboristeries vieille Chine qui croulent sous un tombeau vertigineux de récipients cylindriques, comme une bibliothèque antique encombrée de rouleaux de papyrus. Après tout, la Chine est un peu l'Égypte Ancienne de notre époque, une énigme dont la clef s'évanouit peu à peu dans la nuit des temps. A entendre maître Tseng, la propriétaire des lieux, les Chinois en savent aussi peu sur l'art ancestral du thé que les contemporains de Cléopâtre étaient encore en mesure de déchiffrer leurs propres hiéroglyphes. « Cette science survit mal à une culture qui valorise les sens mais se fiche bien de les développer : toujours en recherche de choses flatteuses, de saveurs faciles et en surface. »

Au fur et à mesure que le thé devient un produit de masse, il gagne en nouveaux accessoires insolites, en rituels étranges : on le fait infuser dans des pots en fonte tout juste bons à servir de bouilloires, on y plonge le thermomètre comme si la température allait se figer au degré exact, et ne pas retomber... On vous conseille de ne jamais nettoyer votre théière en porcelaine, alors qu'elle doit rester propre, à défaut de quoi ses parois se chargent d'une âcreté tannique. Seule une théière en grès absorbe les huiles essentielles du thé, et encore, elle ne servira plus que pour les variétés proches de celle qui a servi à la culotter. Ici, on boit le thé sans cérémonie, sans recours aux artifices de l'exotisme. « Pour moi, cela doit rester un plaisir, une gourmandise », répète maître Tseng, du haut de sa beauté impérieuse de princesse Turandot. Cette Taiwanaise de sang bleu, dont un ancêtre fut premier disciple de Confucius (ce qui équivaut en Chine à avoir été élève de Platon ou apôtre du Christ), possède une dizaine de jardins théiers sur l'île, où elle a grandi dans un univers de fleurs tropicales, de goyaves roses, de litchis mûrs et de mangues pourries. Son père était le directeur de l'illustre ...



... Musée national du Palais, où furent exfiltrés les trésors de l'Empire du Milieu quelques mois avant l'arrivée au pouvoir de Mao. C'est dans ce climat imprégné d'odeurs pensives et d'héritages exorbitants qu'encore toute petite, elle s'est attachée au thé avec autant de naturel qu'on respire de l'oxygène pour vivre. Aujourd'hui, elle cultive, tresse, roule, fermente, compose parfois, et affine dans plusieurs caves comme on élève du vin. L'essentiel de son métier consiste à dévoiler certains parfums, à en inhiber d'autres, à intensifier les traits avantageux sans entamer leur naturel, comme un bon maquilleur.

En bouche, les feuilles de thé crues ont toutes le même goût de chlorophylle. Mais les connaisseurs savent déceler les nuances imperceptibles qui se révéleront au traitement, comme on devine le dénouement d'un film avant la fin. « Un thé ne doit pas être livré à lui-même, on le surveille comme le lait sur le feu. » Chaque lot reçoit un traitement sur mesure, son temps de maturation doit être adéquat à sa pointure. L'acuité sensorielle de maître Tseng a quelque chose d'insupportable, elle dépasse tout ce dont le petit monde des goûteurs a pu connaître de mémoire gustative. Récemment, la société Nestlé Waters lui a demandé de tester ses eaux minérales et fut surprise de constater qu'elle pouvait non seulement analyser leurs terroirs ...

« Un thé ne doit pas être livré à lui-même, on le surveille comme le lait sur le feu. »



Fini les casseroles à côté de la plaque.



Grâce à sa large zone de cuisson modulable,
la table FlexInduction de Bosch vous permet
de cuisiner plus de plats en même temps.



Recommandé
par le WWF
pour
sa technologie
à induction.
www.wwf.fr

Avec la **table FlexInduction**, fini de jongler avec les casseroles. En plus de deux foyers classiques, la table est équipée d'une grande zone rectangulaire modulable qui s'adapte à vos besoins : faites chauffer plusieurs récipients en même temps, de n'importe quelles formes ou même un très grand plat. De plus, la détection des zones à chauffer optimise la répartition de la chaleur pour une meilleure cuisson. Qu'en pensez-vous, chef ? www.bosch-home.fr ou **0 892 698 010** (0,34€ TTC/min).



BOSCH

Des technologies pour la vie

Green Technology inside : technologie plus respectueuse de l'environnement. Le WWF : organisation de protection de l'environnement, www.wwf.fr

... mais aussi distinguer les différentes sources exploitées par chaque marque. Pourtant, il ne manque pas de sommeliers pour avancer que la « minéralité » d'une eau n'est rien d'autre qu'une absence de goût.

On croise parfois dans sa boutique de grands spécialistes du vin venus affûter leur palais. Si elle a choisi de s'installer en France, c'est en se disant que le vin devait y façonner des palais sophistiqués. Cette décision consterna la communauté conservatrice et essentiellement masculine des maîtres de thé, jusqu'au jour où sa notoriété attira les amateurs des quatre coins du monde, au point de faire de Paris une sorte de capitale mondiale des thés fins. Sa boutique entpose un bon millier de variétés dont la liste dépend des arrivages, alors qu'un détaillant grand public en écoule généralement une petite cinquantaine à la fois, si l'on exclut les blends aromatisés.

En dehors de sa propre production, maître Tseng arpente la Chine méridionale, le Laos, le Japon, le Népal ou le Tibet à la recherche de denrées rares, de briques de thés oubliées dans une natte au fond de la cave d'un monastère, ou sous le pied d'une table chancelante. La règle est de ne mélanger ni les jardins, ni les variétés. Les terroirs du thé sont parfois plus précis encore que ceux des vins de Bourgogne, où naguère des moines cisterciens étaient allés jusqu'à boire de la terre qu'ils avaient fait décanter dans de l'eau pour identifier les différents secteurs viticoles, au rang de vigne près. Maître Tseng travaille des crus originaires d'un seul pied, un théier sauvage dissimulé par exemple au cœur d'une forêt primaire, ne produisant que quelques grammes de thé dont les arômes résultent de l'altitude, de l'âge, de l'exposition de l'arbre. Dans la région chinoise du Yunnan, il existe des théiers millénaires qu'elle cherche à faire protéger. En Grèce antique, un homme qui abattait un olivier était condamné à mort. Mais le Yunnan est une province marginale qui compte



Maître Tseng arpente l'Asie à la recherche de denrées rares.



sur l'industrialisation du tourisme pour transformer ses pistes en huit voies et ses clairières en parkings, et qui laisse les gogos inaugurer leur canif sur des troncs qui ont l'âge de Charlemagne. L'un des thés les plus spectaculaires du Yunnan est le Pu-erh, le seul avec certains Wulong à pouvoir reposer longuement en cave d'affinage. C'est ...



NATURELLEMENT NOBLE

LE PARC DE LA MAISON CANARD-DUCHÊNE À LUDÈS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



On nous a servi un millésime 1983, qui peut être réinfusé dix, vingt, trente fois...



... un produit issu de théiers qui doivent vieillir plus d'une centaine d'années avant que leurs feuilles ne développent tous leurs arômes. Celles-ci sont fermentées puis compressées et élevées jusqu'à trois générations dans le cas de la méthode traditionnelle, le temps que leurs tanins particulièrement puissants s'arrondissent. Il y a quelques décennies, un Pu-erh de 50 ans d'âge valait 40€ la galette. C'était au mieux une curiosité que l'on offrait aux acheteurs de meubles anciens. Aujourd'hui, la même galette se négocie autour de 18 000€ lors d'une vente aux enchères. On nous a servi un millésime 1983 qui évoquait très clairement l'automne, les feuilles mortes séchées, les écorces couvertes de mousse, les châtaignes tombées



par terre, la pierre chauffée au bord de l'eau. C'est un thé qui peut être réinfusé dix, vingt, trente fois de suite, pour y puiser des arômes enfouis dans les profondeurs des feuilles.

Chez maître Tseng, une dégustation se passe de la manière suivante. Il y a deux tasses, l'une allongée, l'autre évasée. Elle verse un Wulong dans la première et nous fait sentir des notes de goyave verte, de petits pois blanchis, de cresson écrasé. Puis on le transvase dans l'autre tasse, on sent le récipient vide et là, tout va très vite, les séquences de parfum se succèdent de seconde en seconde: du caramel, du miel, de la cire d'abeilles, de l'amande amère... Cela se passe exactement selon ses termes, comme si elle provoquait elle-même ces métamorphoses. Elle ...

Infiniment modulable, Infiniment Miele

Avec sa nouvelle collection de lave-vaisselle G5000, Miele révolutionne l'agencement des paniers. Conception et fonctionnalités inédites offrent une nouvelle dimension au chargement de la vaisselle. Unique, le nouveau tiroir à couverts 3D s'adapte parfaitement à tous les couverts et les ustensiles encombrants tels que louches ou fouets. Les parties droite et gauche coulissent, permettant un gain de place dans le panier supérieur pour y loger aussi les grands verres à pied. De véritables surdoués signés Miele, conçus et testés pour durer 20 ans.



* toujours mieux

Scannez ce QR code avec
votre téléphone mobile pour
accéder au site web mobile



ou m.miele.fr/lave-vaisselle

www.miele.fr ou www.lave-vaisselle-fr.miele.com
Galerie Miele - 55 Boulevard Malesherbes - 75008 PARIS
La ligne consommateurs 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)

Miele
IMMER BESSER



Maître Tseng fournit quelques grands cuisiniers parisiens.



... élabore également un « faux » Darjeeling népalais, à quelques kilomètres de cette région indienne plantée dans un passé récent par le colonisateur anglais. Le résultat révèle une rondeur, une mâche et une finesse de tanins inhabituelles pour ce « champagne des thés noirs » souvent très astringent. Son thé au jasmin est une merveille. Maître Tseng oppose le fruité d'un thé blanc japonais aux fragrances capiteuses du jasmin récolté en été, à la saison des typhons. C'est un produit très rare, à cause des pluies bibliques mais aussi parce qu'il faut dix fois sa masse de fleurs pour produire ce thé. On superpose des couches de feuilles et de jasmin puis, quand les pétales commencent à faner, on les retire à la main pour les remplacer. Maître Tseng fournit quelques grands cuisiniers comme Olivier Roellinger, Jacques Genin, Joël Robuchon ou Guy Savoy. Un jour, Pierre Gagnaire lui passa commande d'une « liqueur » qui se boirait sur le pas de la porte, comme un tombé de rideau. Elle s'est inspirée d'une boisson très serrée mise au point par la mafia chinoise, un fond de thé extraordinairement puissant. L'infusion assommait d'abord le palais, le client protestait. Et puis, progressivement, la boule compacte se déployait comme un bouton de rose sur le chemin du retour.



Adresse et site p. 190.



LA SEULE ŒUVRE D'ART
QUI DISPARAÎT AU VERNISSAGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODERATION

COOKING CHEF LE ROBOT CUISEUR



Mélanger, pétrir, fouetter, râper, émincer...

le robot Major Kenwood savait tout faire.

Et maintenant il cuit pour votre plus grand plaisir !

Avec une maîtrise remarquable de la cuisson, du temps et des gestes, impossible de rater une recette ! Laissez-le faire, savourez votre plaisir et profitez de votre liberté !

UN GÉNIE DE LA CUISSON...

Mijoter, saisir, rissoler, cuire à la vapeur ! Le Cooking Chef maîtrise tous les types de cuisson avec une précision exceptionnelle. La plaque induction, située sous le socle, est équipée de deux sondes permettant une maîtrise de la température avec un affichage au degré près. Et cela de 20 à 140°. Associé au mouvement des outils dans le bol, c'est une garantie de réussite. Essayez la délicate réalisation de la crème anglaise, vous serez étonné !



DES OUTILS DE PRO

Livrés avec le Cooking Chef, ils vous permettent de réaliser toutes les préparations de l'entrée au dessert :

- Un kit comprenant une collection complète d'outils pour les préparations chaudes et froides : fouet ballon, batteur K, pétrin, batteur souple et mélangeur
- Un blender bol inox de 1,5 L
- Un bol multipro avec couteaux et 3 disques pour râper et émincer
- Un panier vapeur

Vous pouvez également compléter cette collection avec une gamme de 30 accessoires adaptables pour réaliser toutes les préparations.



*De délicieuses confitures,
des plus simples aux plus originales !*

Geneviève,

retraîtée, aime faire des pâtisseries pour ses petits-enfants

« Mes petits-enfants sont très gourmands et moi j'adore leur faire plaisir. Avec mon Cooking Chef je suis sûre de tout réussir, aussi bien les tartes que les crèmes au chocolat ou les petits fours.... D'ailleurs la tarte au citron est devenue une de mes spécialités surtout lorsqu'elle est meringuée ! »



IL NE RÉDUIT PAS LE TEMPS, IL LE DOMESTIQUE !

Le secret d'un plat réussi tient souvent à la juste durée de la cuisson et à la précision du mélange. Le Cooking Chef, vous libère de ces contraintes. Son atout : un variateur de vitesses complété de trois positions de mélanges dédiées à la cuisson. Osez enfin les recettes plus sophistiquées ou la réalisation d'un délicieux risotto sans passer des heures à le remuer. **Après avoir mis les ingrédients, sélectionnez la position de mélange, la température et réglez le temps. Le Cooking Chef se charge de tout !**

Enfin, en attendant vos invités, gardez votre plat au chaud sans craindre une cuisson excessive grâce au minuteur de ce génial robot qui maîtrise le temps de 5 s à 3 h.

LES LIVRES DE RECETTES COOKING CHEF

Ecrits par des Chefs, ces livres vous donnent des idées ainsi que toutes les clés d'utilisation de votre Cooking Chef. Plus de 100 recettes à découvrir et savourer en famille ou entre amis !

Déjà parus « Desserts & entremets », « Sauces, confitures & chutneys » et « Plats mijotés ».

Pour toute information, renseignez-vous auprès du Cook & Coffee.



VOTRE ESPACE DÉMO

Cook & Coffee est le lieu dédié à la préparation et l'expérimentation de la cuisine et du café.

Venez découvrir et essayer le Cooking Chef et ses 30 accessoires, tous les jours du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

Cook & Coffee

3, rue Paul Cézanne 75008 Paris

Tél.: 01 53 75 44 44

Cook & Coffee®



NOUVEAU !

COURS DE CUISINE GRATUITS TOUS LES MARDIS, JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS, SUR RENDEZ-VOUS UNIQUEMENT.

DÉCOUVREZ LE COOKING CHEF EN VIDÉO

Les conseils d'utilisation, toutes les recettes étape par étape, où l'acheter, ce qu'en pensent les utilisateurs...

Vous trouverez toutes les réponses à vos questions sur le site :

www.cookingchef.fr

KENWOOD

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

Present perfect

*Les cadeaux, c'est comme
les bonnes recettes. Ce n'est
pas tout de choisir de bons
produits, encore faut-il
savoir les accommoder
ensemble.*

photos Edouard Sicot
réalisation Elodie Rambaud

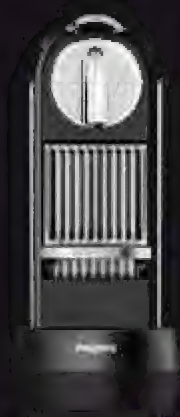
Petit crémier gouttes dorées,
23,90 € (Fleux).

magimix®

l'expérience culinaire



le plaisir de cuisiner comme un chef

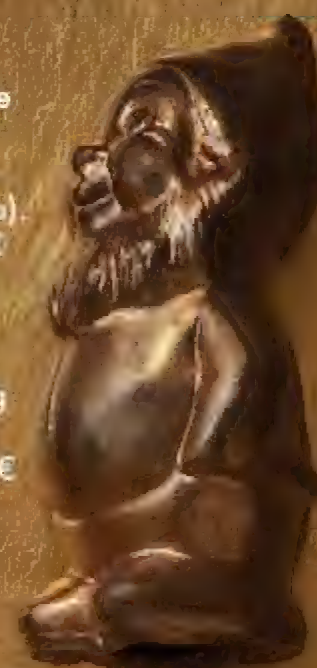


les plus grands restaurants du monde utilisent nos produits en version professionnelle

www.magimix.com

Du Grandiose

1. Jéroboam champagne Impérial brut, doré à la feuille d'or, 800 € (Moët et Chandon) et Mini-chocolats Gianduiotti, boîte de 90 g, 11,90 € (Amorina).
2. Lutin en chocolat doré, 35 € (La Grande Epicerie de Paris).
3. Lampe Berger Ampoule dorée, 30 € (Berger).
4. Calissons dorés, 13 €/110 g (Fauchon).
5. Mini-cocottes dorées 4,90 € (Monoprix).
6. Huile d'olive, 21 € les 200 ml (Château d'Estoublon aux Galeries Lafayette).
7. Bougies Religieuses dorées, 11 € (Bougies la Française).



2



3



4



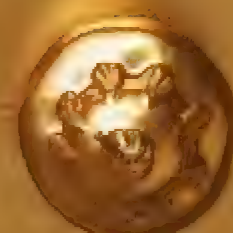
5



6



7



Adresses et sites en p. 190

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



- Pour moi, l'excellence
c'est 2 fois par jour...
Minimum !!!

LE YAOURT NATURELLEMENT AU-DESSUS

www.swissdelice.com



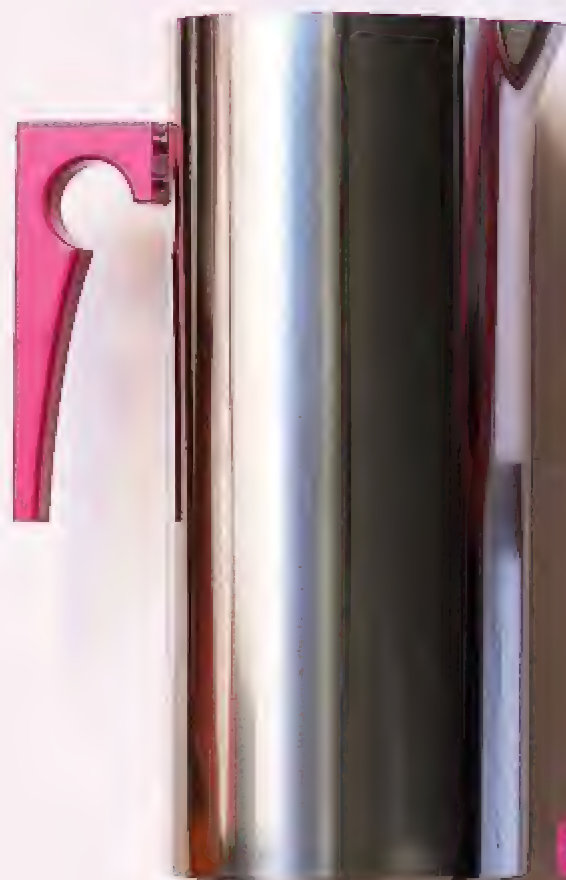
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr



1

1. Coffret sucettes en chocolat + CD, 23,50 € le coffret (Jean-Paul Hévin).
2. Cuit-vapeur en porcelaine, 5 pièces, 69,50 € (Menu chez Merci) et cuillères à café en chocolat, 72 % de cacao, 14,50 € les 10 (Daniel Mercier aux Galeries Lafayette).
3. Verseuse Paul Smith pour Stelton, 150 € (2L Stand Stelton au Lafayette Maison).
4. Sabre à champagne Patrick Jourdain, coffret Jéroboam, 600 € (Mumm chez Colette).
5. Assiette « Pied-de-poule », 22,90 € (Fleux).
6. Livre Bande Originale Pierre Gagnaire et Chilly Gonzales, 49 € (Flammarion au Publicisdrugstore).

De l'Originalité



3



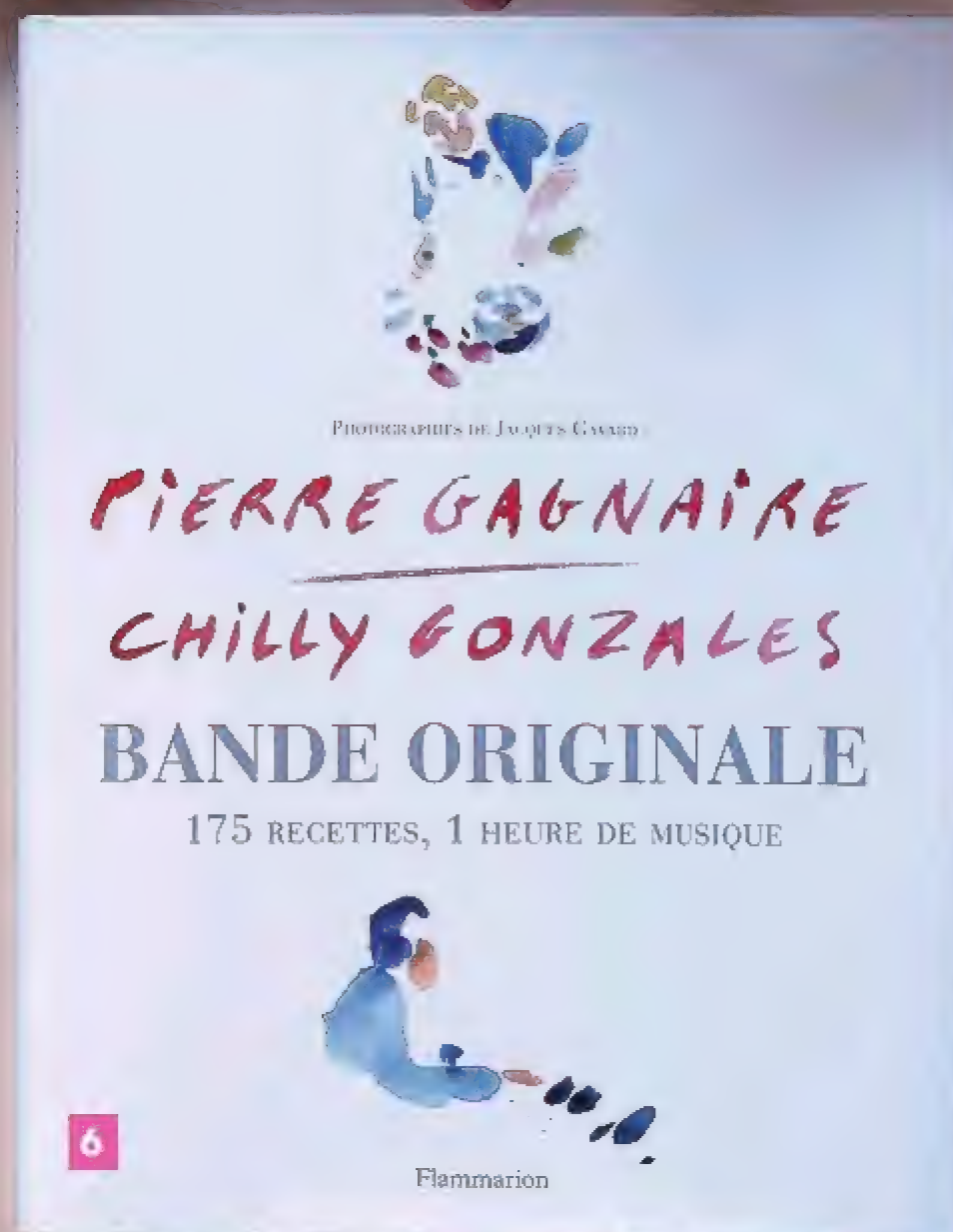
4



2



5



6



Réalisation : édité 3 moi

"FLEXINDUCTION, LA PREMIÈRE
TABLE DE CUISSON QUI S'ADAPTE
À TOUTES MES ENVIES !"

"DANS MON LIVRE DE RECETTES,
RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD.
MAIS AVEC MA NOUVELLE TABLE DE
CUISSON, JE PEUX LAISSER LIBRE
COURS À MON IMAGINATION !"

La nouvelle table induction Neff offre une expérience culinaire unique : rapidité, précision, confort et sécurité, tout en s'adaptant à toutes vos envies ! Ses deux grandes zones Flex s'adaptent à tous les plats. Elles reconnaissent automatiquement leur taille, leur forme et leur position et chauffent exactement au bon endroit. Résultat : une souplesse optimale dans le positionnement et le choix des ustensiles de cuisson. Vous pouvez les poser où vous le voulez et vous consacrer entièrement à votre livre de recettes ! Chaque foyer Flex peut aussi se diviser en deux zones distinctes pour un réglage à différentes températures. Original et ultra-simple d'utilisation, la commande TwistPad est amovible. Pour découvrir toutes nos exclusivités et déployer tout votre talent culinaire, contactez notre service consommateurs



0 892 698 210 (0,34 € TTC/mn) ou rendez-vous
sur www.neff-electromenager.com



NEFF

nous innovons, vous réussissez

1. **Gâteau Mima**, 6 parts, 54€, en vente uniquement les 30 et 31 décembre (Fauchon). 2. **Couteau à huîtres l'Emile** et son coffret en bois avec certificat d'authenticité, 180€ (Prunier). 3. **Baguettes à sushis**, 59€ (Christoffe chez Sushi Shop). 4. **Mug Thermos**, 24,95€ (Nature & découvertes). 5. **Vinaigre Balsamique**, cuvée Nera, 27€ les 200 ml (Amorino). 6. **Fleur de sel et sel noir SOSO**, 10€ chaque (Publicisdrugstore). 7. Bouteille d'eau **Peñaclara 22**, 2,80€ (Publicisdrugstore). 8. **Machine à café Piccolo**, 79,49€ (Nescafé-Krups chez Darty).

Graphique



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses et sites en p.190

QU'EST-CE QU'UN CHAMPAGNE...

Brut sans Année : élaboré à partir de l'assemblage de cépages différents, de crus et/ou d'années différentes. Il séjourne au moins 15 mois en cave.

Blanc de Blancs : issu exclusivement de cépage Chardonnay.

Blanc de Noirs : issu exclusivement de cépage Pinot Noir et/ou Pinot Meunier.

Millésime : né de l'assemblage de vins d'une année exceptionnelle et a bénéficié de 3 ans au minimum de vieillissement en cave.

Cuvée de Prestige : cuvée d'exception provenant de parcelles ou de vignes sélectionnées.

Rosé : issu de l'assemblage de vin rouge et de vin blanc ou de grains entiers macérés jusqu'à la teinte désirée.

Enfin les types Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi-Sec et Doux indiquent la concentration de sucre dans un litre.



LE CHAMPAGNE À L'ESPRIT PÉTILLANT

Sur le front de la côte de l'Île-de-France, quatre régions de caractère : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, produisent le champagne dans des parcelles à taille humaine. Ça vous dirait d'en savoir plus ?

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Qui sont-ils ?

Un regroupement de près de 5 000 vignerons et sociétés de producteurs qui reflète l'immense diversité des 35 000 hectares du vignoble champenois. Cette marque collective garantit que les bouteilles sont issues d'exploitations familiales, cultivées par le producteur avec une passion et un savoir-faire transmis de génération en génération. Ce sont des champagnes à fort tempérament, jamais uniformes, forgés par des conditions de fabrication uniques à chaque millésime.

Où les trouver ?

Directement sur les propriétés, avec les conseils du vigneron pour des accords mets-pétillants. Sinon, chez votre caviste ou alors en grande distribution. Pour en savoir plus : www.champagnesdevignerons.com ou demandez le Guide au 0 810 59 55 00 (prix d'un appel local).

Comment les reconnaît-on ?

Grâce au logo noir et doré indiquant « Les Champagnes de Vignerons » présent sur le col de la bouteille, la contre-étiquette ou le bouchon via la plaque de muselet. Ou encore par les mentions RM (Récoltant Manipulant), RC (Récoltant Coopérateur), SR (Société de Récoltants) ou CM (Coopérative de Manipulation) situées sur l'étiquette, à côté du numéro de matricule.



BIEN ASSOCIER VOTRE CHAMPAGNE

Des entrées chaudes ou froides, des fruits de mer, des poissons et de la viande blanche pour un Blanc de Blancs ou un Brut sans Année.

Des viandes rouges et de la cuisine asiatique légèrement relevée avec un Millésime, et surtout un Blanc de Noirs.

Des fromages à pâte dure avec un Brut ou un Extra Dry qui a eu le temps de bonifier, **à pâte fraîche ou de chèvre** avec un Blanc de Blancs, et **à pâte molle** avec un Brut Blanc de Noirs.

Tous les desserts en compagnie d'un Rosé, d'un Demi-Sec ou d'un Millésime.

www.champagnesdevignerons.com



1. **Cocotte** en fonte émaillée, 145 € (Riess chez Merci). 2. **Suspensions cupcakes**, 3,90 € chaque (Galeries Lafayette). 3. **My Little Paris**, le livre, 14,90 € (Editions du Chêne). 4. **Chocolat chaud en bouteille**, 9,40 € les 500 ml (Jean-Paul Hévin). 5. **Kit pour riz au lait Doudoune**, 6,50 € (Sophie Monti Etablissement Lyon). 6. **Moule à gâteau** en forme de rose, 39 € (Merci). 7. **Photophore**, 61 € (Bougies la Française). 8. **Thé blanc** Impressions d'hiver, Rêve Givre, 80 g, 16 € (Damman Frères).

Adresses et sites en p. 190

Lindt 


CONNAISSEURS

*Savourez la tradition gourmande
des Maîtres Chocolatiers Lindt*



Lindt 

Lindt 

Lindt 

LE GÔÛT DES FÊTES

PAR LES MAÎTRES CHOCOLATIERS

Lindt 



www.lindt.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

BEAU&BON OFFRIR LE MEILLEUR

1. **Thés Today Was Fun**, 40 g, Expectancy framboise-menthe poivrée et Happiness hibiscus-romarin-cardamome, 8,80 € (Publicisdrugstore). 2. **Set de couteaux** à découper, 29 € (The Conran Shop). 3. **My Mug** Jansen+Co, 8,95 € (Fleux). 4. **Centre de table** 6 boules de Noël en chocolat, 112 € les 700 g (Jean-Paul Hévin). 5. **Serviteur à gâteaux**, 24,95 € (Jansen+Co chez Fleux). 6. **Bolachas** galettes au beurre sans conservateur, 12,40 € les 190 g (Publicisdrugstore). 7. **Bols à nouilles** Baby jaune et steel, 24 € (Mud Australia chez Sentou). 8. **iMod** en chocolat, 2,30 € (La Grande Epicerie de Paris).

De la Couleur

1

2

3

4

5

6

7

8

Adresses et sites en p. 190



◀ **C'est du gâteau !**

Bûche surgelée Philippe Segond pour Monoprix Gourmet, pour 6 personnes, 550 g, 16,50 €.



◀ **Goût de luxe**

Caviar sélection Kaspia Osciète récolte 2010 pour Monoprix Gourmet, 30 g, 44,90 €.

PAPILLES EN FÊTE !

Besoin de mettre votre réveillon à l'heure ? Les bûches de Noël traditionnelles vous paraissent trop chargées ? En voici une débarrassée de toute sa gravité, moelleuse et duvetée comme doit l'être tout repas de fête. Et puis quelques idées gourmandes à des prix qui vous feront voir la vie en rose.



▶ **Prêt-a-déguster**

Ecrevisses sauce nordique en exclusivité chez Monoprix, 180 g, 4,99 €.



▲ **Association de prestige**

Tranche de foie gras de canard entier truffé, Monoprix Gourmet, 40 g, 4,20 €.



▲ **Pièces montées**

Mini Cupcakes surgelés, monoprix gourmet, vendus en boîte de 6, 160 g, 4,95 €.



▶ **Réveillon en douceurs**

Bocal de berlingots Boissier, en exclusivité chez Monoprix, 140 g, 12,90 €.

▶ **Fort de cacao**
Nuancier de 24 mini-barres chocolat Galler, en exclusivité chez Monoprix, 24x12 g, 11,90 €.



MONOPRIX.fr

1. Savon bio pour fruits et légumes, 10 € (La Compagnie de Provence chez absolumentdesign.com). 2. Thé bio au jasmin de l'Himalaya, 12,95 €, (Nature & Découvertes). 3. Pousses de cresson et de chou rouge, 12 € (Racine carré). 4. Méditation Tree, phrase à méditer, 8 € (chez Miller et Bertaux). 5. Boules de Noël en papier recyclé, 19 € (Raumgestalt chez Merci). 6. Dessous-de-plat en liège, 14 € (Ferm Living chez www.goodobject.me). 7. Bouteille en terre cuite Royal VKB, 21,95 € (absolumentdesign.com). 8. Préparation pain d'épices bio Mariette, 5,70 € (La Grande Epicerie de Paris).

Du Naturel





CHAMPAGNE
THIENOT

UNE GRANDE MAISON D'AUJOURD'HUI

CHAMPAGNE
THIENOT

BRUT

ELABORÉ PAR ALAIN THIENOT

Conception: Maderon management / Photos: Yves Deslandes


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Bougies de

Luxes

La maison Trudon sculpte ses bougies dans les plus belles cires depuis l'an de grâce 1643. Après avoir fourni la cour royale et les grandes églises du royaume, elle s'est imposée comme une référence du luxe à la française. Quoi de plus romantique qu'un réveillon aux chandelles ?

photos Jean-Claude Amiel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré



La «haute» gastronomie française a toujours eu le goût de l'Ancien Régime. C'est si vrai que la grande tradition a fait son sanctuaire de bien des restaurants étoilés, et s'y comporte en seigneur désargenté faisant miroiter la perspective d'un adoubement au bourgeois qui lui offre ses services. Quand on a des prétentions à la grandeur, plus question de lésiner sur les dépenses somptuaires. Il faut voir comment les modèles de parcimonie, les enrégés du bilan comptable se retiennent d'économiser leurs bouts de chandelles. Tout en haut de la liste de ces voluptés contractuelles, il y a le tabou d'une décoration de table sans flamme. La lueur d'une bougie annule la pesanteur de l'atmosphère, elle rattrape le temps perdu, le ramène des lustres en arrière, lui confère un côté gothique flamboyant. ●●●



●●● Lorsqu'un restaurateur de prestige veut bien faire les choses, il fait appel à la maison Trudon. Rien que l'ancienneté de ce musée de cire a de quoi impressionner, qui totalise plus de 350 ans de métier dans les bâtons. Les repreneurs se passent le flambeau depuis cette année de ténèbres où l'enfant Louis XIV accédait au trône de son monarque de père, où les croquants en profitèrent pour se soulever à Rouergue, les Importants pour cabaler contre le roi, et Mazarin pour prendre la tête de son gouvernement. Dans ce domaine, un acte de naissance qui remonte à 1643, c'est un record universel. En ce temps-là, quand on appelait encore les fabricants de cierges des maître-cirier, c'était une manufacture qui fournissait un grand nombre d'églises parisiennes. L'atelier occupait une boutique de la rue Saint-Honoré, d'où commencèrent bientôt à sortir les bougies de la couronne. Elles passaient par un tunnel au sous-sol, sur des charrettes attelées qui communiquaient jours et nuits avec le palais du Louvre. Avant le miracle de la fée Electricité, une civilisation dépensait beaucoup d'énergie à améliorer sa seule source d'éclairage indépendante de la lumière naturelle. Elle développait des habiletés, accumulait les inventions, ouvrait la voie à des sciences nouvelles en travaillant seulement à purifier la cire sélectionnée parmi les meilleures ruches du royaume, lavée à de nombreuses ●●●



Avant le miracle de la fée Electricité, une civilisation dépensait beaucoup d'énergie pour s'éclairer.



UN TERROIR, DES VINS ET DES METS

ANJOU ROUGE DES VINS ACCOMMODANTS

Reçu en 2000 parmi les premiers Meilleurs Ouvriers de France dans la catégorie sommeliers, Christian Péchoutre est actuellement Secrétaire Général de l'Union de la Sommellerie Française, et vice-président de l'association dans le Val de Loire. Il nous dit que la diversité des Anjou Rouge apporte plus de saveurs dans les couples mets-vins.

Il n'y a pas un, mais des Anjou Rouge ?

Christian Péchoutre : Oui, on en trouve, en effet, une grande diversité selon l'appellation et le positionnement.

Comment s'y retrouver ?

C.P. : d'abord les cépages. Il y a le gamay, plutôt léger, dont on fera un Anjou Gamay sur le fruit. Et surtout le cabernet franc, au goût subtil de marshmallow, qui donne des caractères bien marqués. L'Anjou Classique suit la trame des vins de Loire, avec une certaine rondeur qui se prête à tous les accords, des plats familiaux, des viandes blanches qui préfèrent le fruit aux tanins. Les Anjou-Villages auront plus de structure, plus de richesse, et un plus grand potentiel de garde. Il leur faut des plats épicés, complexes.

Les bons millésimes à connaître ?

C.P. : 2009 est un grand millésime, plutôt difficile à trouver. 2005 est une année classique, facile pour ses équilibres avec des tanins bien mûrs. Au registre des vins plus jeunes, 2008 et 2007 ont donné des choses très sympathiques.

« Le cabernet franc, au goût subtil de marshmallow, donne des caractères bien marqués. »

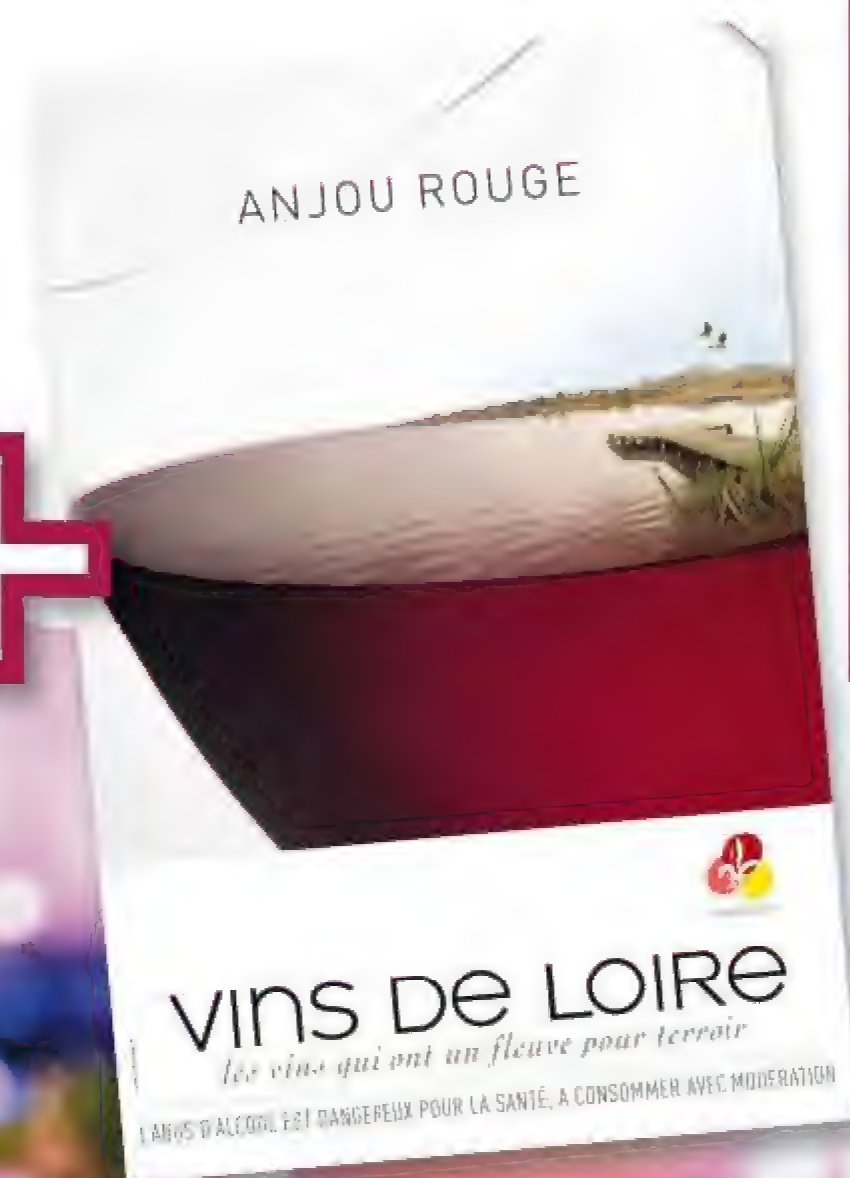
FILET DE VEAU À LA RÉGLISSE ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS

Préparation pour 2 personnes : 20 min / Cuisson : 26 min

• 1 filet mignon de veau • 2 jeunes carottes • 300 g d'haricots plats
• 4 petites pommes de terre • 10 cl de crème allégée • 1 jaune d'œuf
• 1 bâton de réglisse • 2 cuillerées à soupe d'alcool anisé • 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol • 1 botte d'estragon • sel, poivre

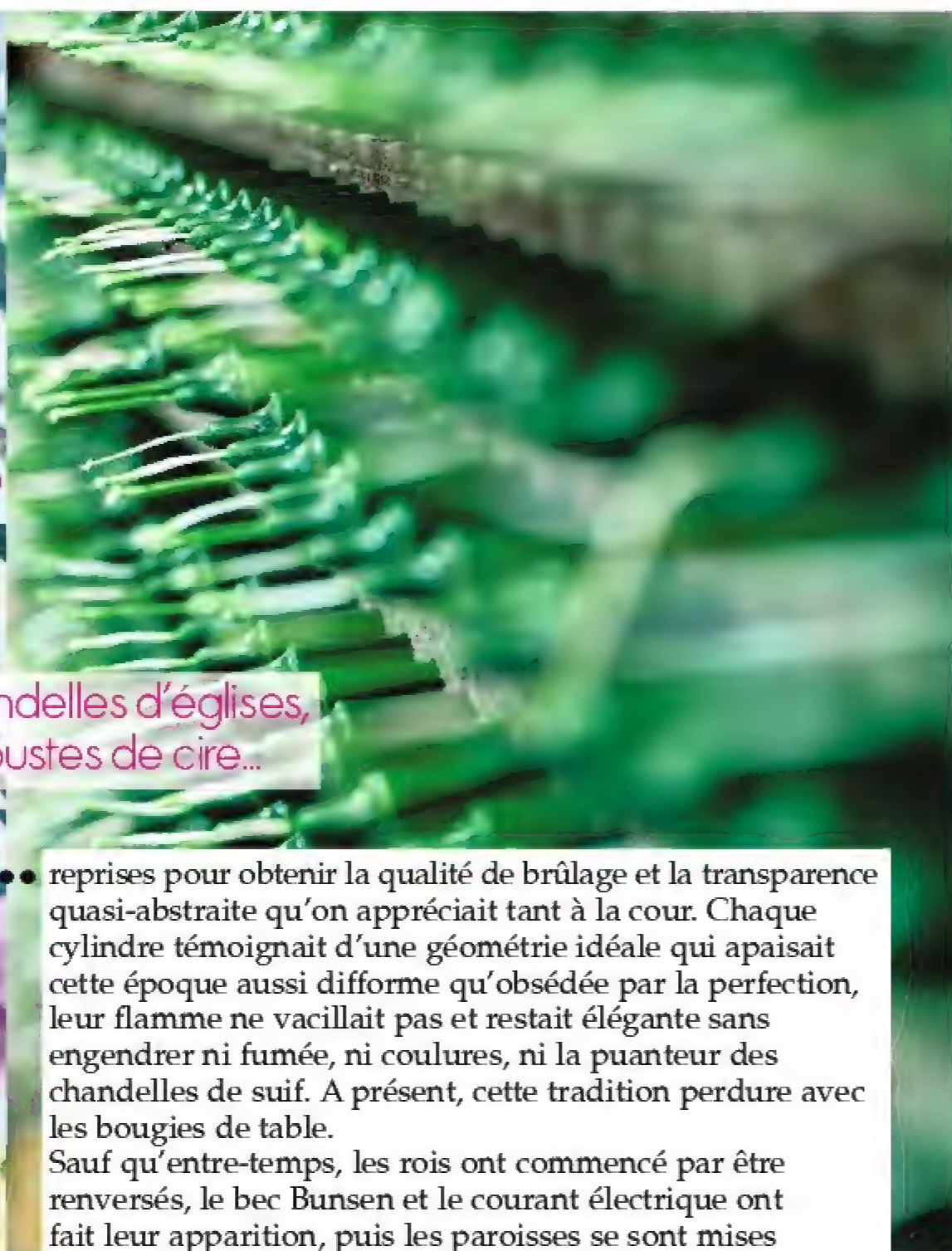
• Lavez et épluchez les légumes. • Dans une cocotte en fonte, faites dorer les carottes, les haricots plats et les pommes de terre avec l'huile de tournesol, 5 min à feu vif. • Retirez les légumes et faites dorer le filet de veau 3 min, de chaque côté, toujours à feu vif. Déglacez à l'alcool anisé, ajoutez le bâton de réglisse et assaisonnez. • Ajoutez les légumes, versez 40 cl d'eau, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter la viande et les légumes 15 min. • Retirez la viande et les légumes du feu. Réservez-les. • Dans le fond de votre cocotte, ajoutez la crème allégée et le jaune d'œuf au jus restant, puis hachez grossièrement l'estragon. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse. • Dressez une ou deux tranches de filet de veau par assiette, répartissez les légumes et nappez de sauce.

D'autres recettes sont disponibles sur www.vinsdeloire.fr





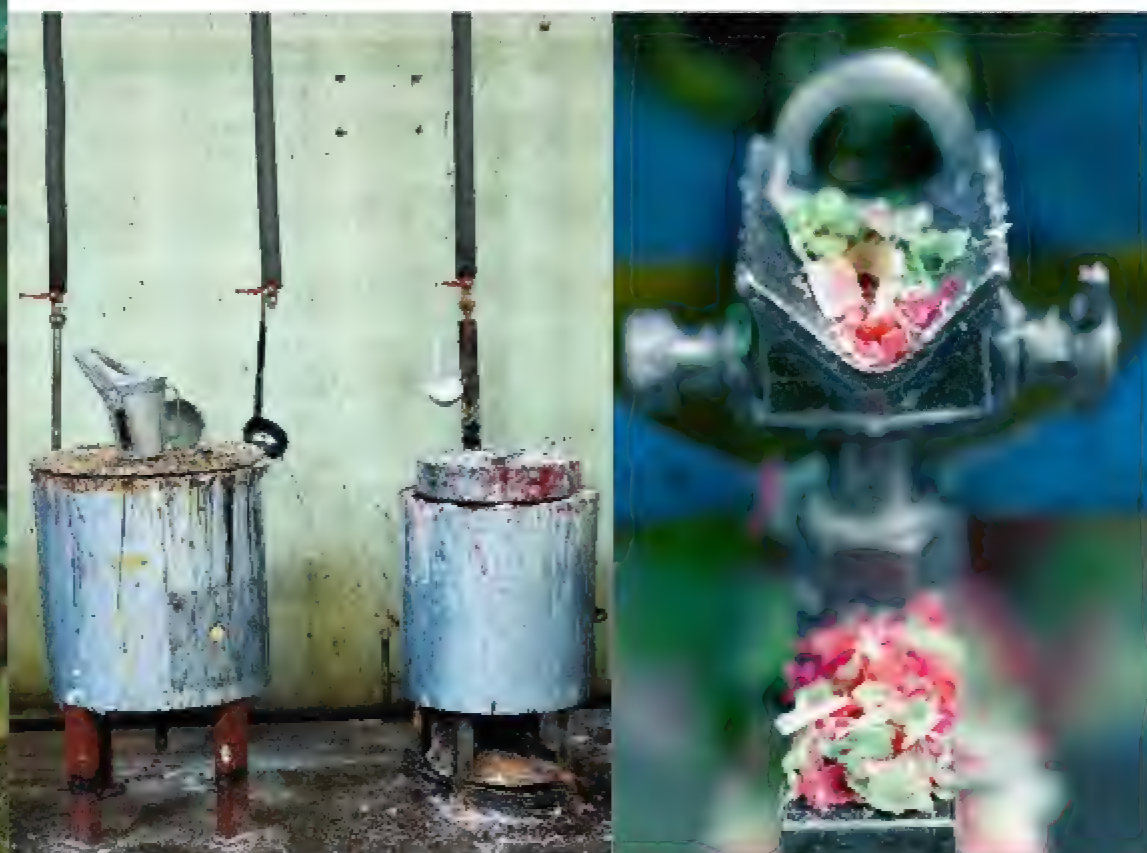
Trudon a continué de produire des chandelles d'églises, des cierges incrustés de camées, des bustes de cire...



... reprises pour obtenir la qualité de brûlage et la transparence quasi-abstraite qu'on appréciait tant à la cour. Chaque cylindre témoignait d'une géométrie idéale qui apaisait cette époque aussi difforme qu'obsédée par la perfection, leur flamme ne vacillait pas et restait élégante sans engendrer ni fumée, ni coulures, ni la puanteur des chandelles de suif. A présent, cette tradition perdure avec les bougies de table.

Sauf qu'entre-temps, les rois ont commencé par être renversés, le bec Bunsen et le courant électrique ont fait leur apparition, puis les paroisses se sont mises à brûler des bougies chinoises bon marché, quand elles ne les avaient pas tout simplement troqué contre des diodes électroluminescentes. Mais Trudon a continué de produire ces mêmes chandelles allongées qu'on allume dans les églises pour faire un vœu et qui se nomment « madeleines », ses cierges incrustés de camées et ses bustes de cire figurant Napoléon, Marie-Antoinette ou la Pompadour.

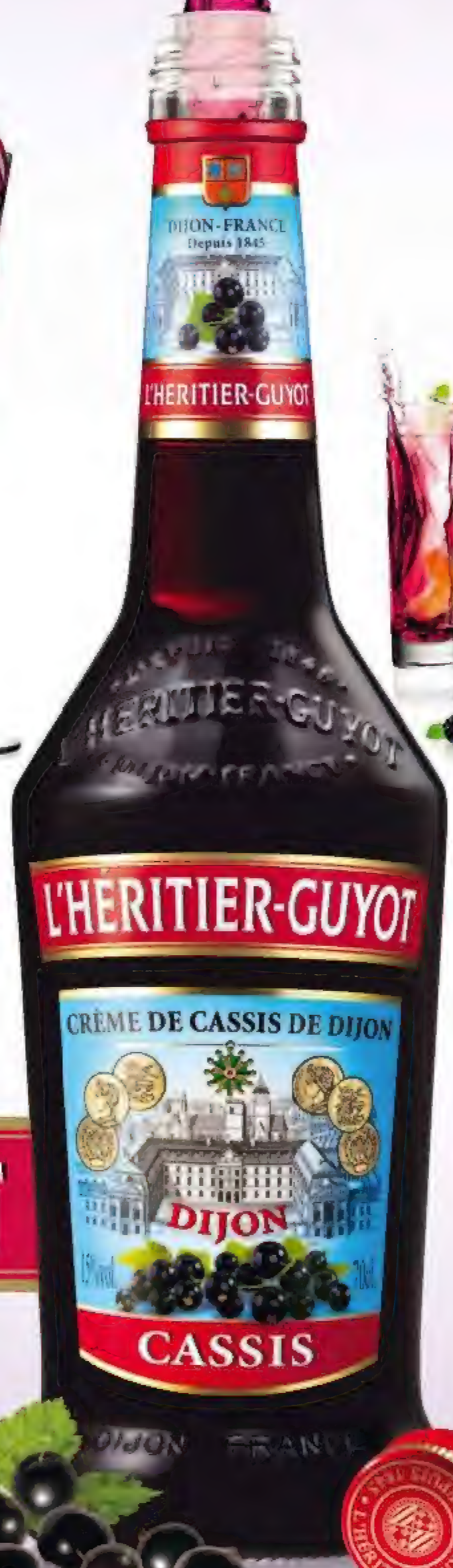
Si l'immortel n'a pas d'odeur, en revanche les odeurs, elles, sont immortelles. Peut-être bien que Trudon n'a rien inventé en se lançant récemment dans le développement des bougies parfumées. Toujours est-il que son directeur artistique Ramdane Touhami a toujours œuvré dans la perspective de créer des ambiances, des odeurs plutôt que des parfums. Il y a entre ces deux-là le même écart qui



MIXEZ À L'INFINI

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845





●●● sépare un papier peint d'une toile de maître. L'un est un meuble, l'autre une œuvre d'art. Seulement, de même que tout le monde ne désire pas transformer son intérieur en salle de musée, on ne lui destine pas forcément un parfum composé pour la peau. Aviez-vous remarqué que les grands parfumeurs ne développent jamais de bougies parfumées ? S'il n'en existe aucune qui diffuse du Shalimar ou du Chanel n°5, c'est tout simplement parce que le rendu s'éloignerait trop de l'original. Trudon a suivi une autre piste, celle des « parfums d'antérieurs », en quelque sorte.

La bougie Prolétaire est printanière, elle sent le muguet du grand soir et des lendemains qui chantent. L'Abd El Kader a les accents sauvages de la menthe fraîche, du gingembre, du thé et du tabac, la Chandernagor les vapeurs camphrées et vertigineuses d'un baume oriental, la Dada un esprit dérouté de vétiver et d'eucalyptus, tandis que la Carmélite libère l'odeur renfermée de la mousse sur les murs de pierre. Quant à Nazareth, l'esprit de Noël en condensé de cannelle, d'agrumes et de clou de girofle, une partie de ses ventes est reversée à des associations de protection des abeilles, dont la cire entre toujours dans la composition des bougies Trudon avec des huiles végétales de source propre.

Dans une bougie parfumée, ce n'est pas la flamme qui libère les senteurs, mais la cire fondue. Le mélange doit être équilibré pour éviter que le parfum s'incorpore mal, qu'il exsude, qu'il s'évapore trop vite. Même l'épaisseur de la mèche compte : elle permet d'ajuster le temps ●●●



La Prolétaire est printanière, l'Abd El Kader a des accents sauvages, la Chandernagor évoque l'Orient...





**Lui offrir la chaleur
dont il a besoin
en respectant mieux
l'environnement,
ce n'est pas
une utopie,
c'est son choix.**

australie Photo : Jo Magnan - GDF SUEZ : S.A. au capital de 2 249 175 963 € - RCS PARIS 542 107 651

Elle a choisi le gaz naturel.

Le gaz naturel reste l'une des énergies les plus confortables pour diffuser une chaleur douce et homogène dans tout votre habitat. Et grâce à la chaudière à condensation, vous pourrez réduire jusqu'à 30 %* vos consommations d'énergie pour votre chauffage et votre eau chaude sanitaire, réduisant d'autant les émissions de CO₂.

Pour en savoir plus :

0 810 124 125 ou www.reduire-ma-consommation-denergie.com
(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



Gaz de France
DolceVita
Une marque de
GDF SUEZ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

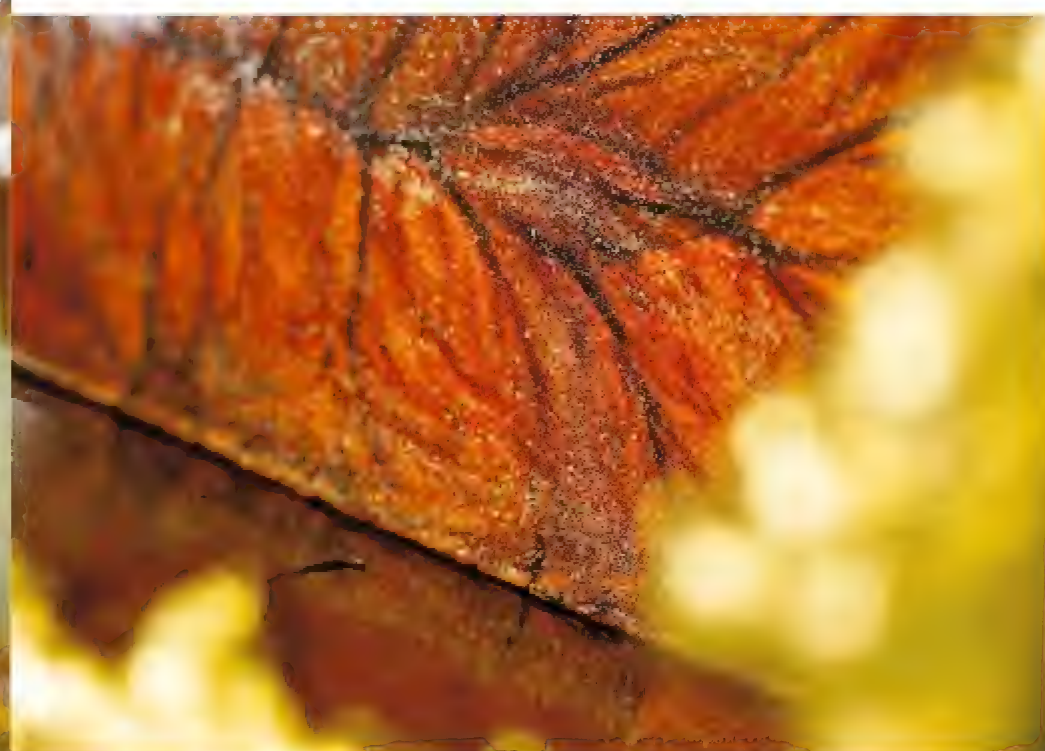
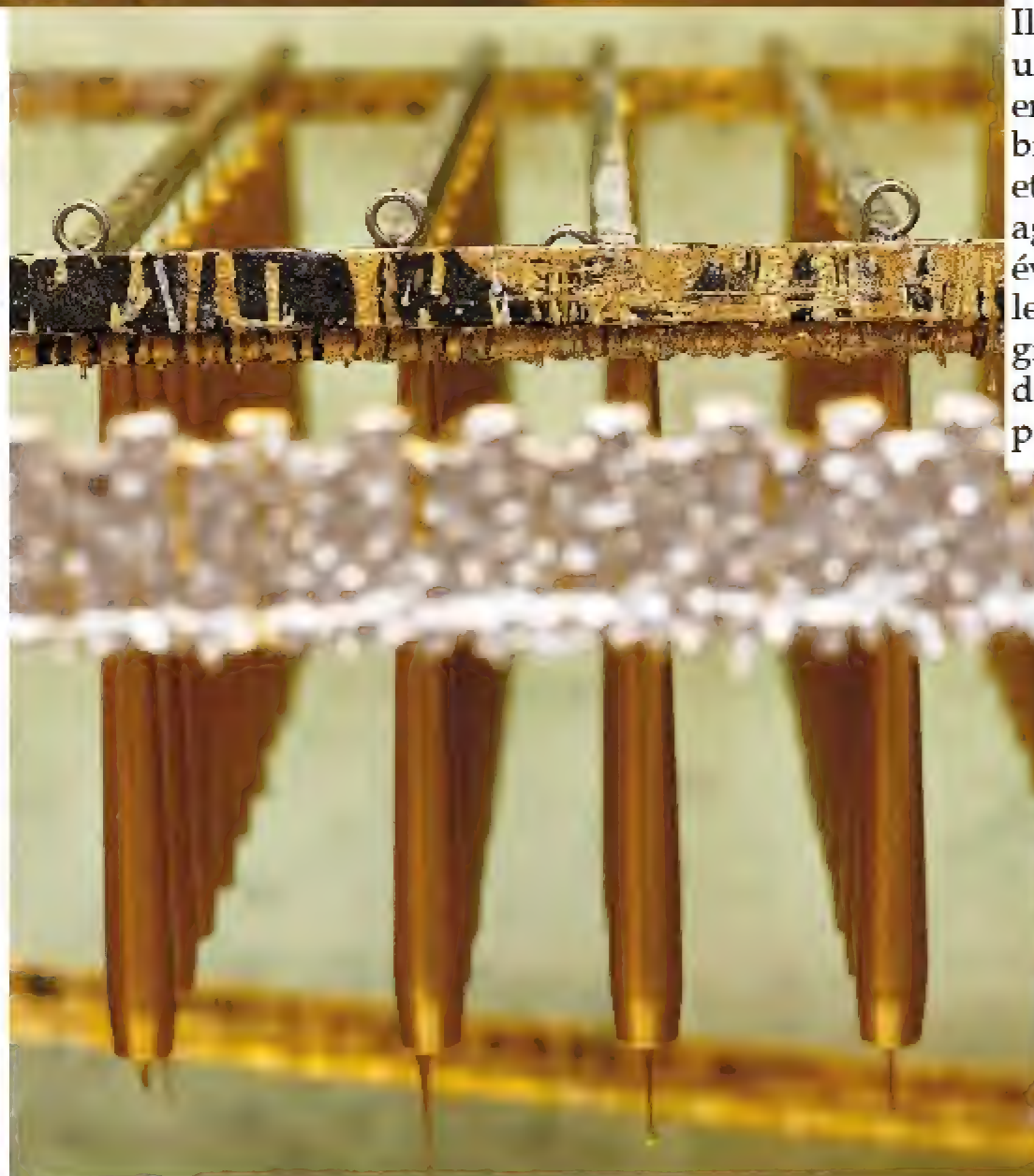
* En remplacement d'une chaudière standard de plus de 15 ans (source Ademe).

La justesse de son savoir-faire est si notoire que la maison fabrique pour Dior, Guerlain, Gucci, Yves Saint-Laurent...



... que met la cire à fondre, variable en fonction du parfum injecté dans sa masse. Les mèches sont toutes en coton, certaines renforcées par un tressage adapté à des fragrances qui prennent lentement, chaque fois modulées pour que la surface fondue de la bougie atteigne le bord du verre dans un temps relativement court de 2 à 3 heures. En observant ce petit mode d'emploi, la cire Trudon descend graduellement et se surface sans former de cratère, au contraire de certaines bougies qui ne dégagent pas tout leur pouvoir olfactif. Celles de Trudon se consomment proprement, sans fumée ni dépôt de suie sur le verre, pour peu qu'on ait soin d'entretenir la mèche en nettoyant le bout carbonisé après chaque usage. La justesse de son savoir-faire est si notoire que la maison fabrique pour Hugo Boss, Guerlain, Dior, Gucci, Yves Saint-Laurent, etc.

Les verres à bougie sont ouvragés par des verriers traditionnels du village toscan de Léonard de Vinci. Ils sont légèrement évasés, teintés dans la masse, avec un buvant irrégulier et des petites bulles qui apparaissent en transparence. Fort de ces succès odoriférants, Trudon brode sur sa gamme de parfums avec des diffuseurs à poire, et des « boules puantes » qui libèrent en se cassant un parfum agréable. C'est un produit qui n'a jamais existé, mais qui évoque les sophistications étranges qui faisaient fureur dans les cours pleines de mignons, de séductions musquées, de grains de beauté en taffetas aux commissures des décolletés, de gémissements poudrés et de ports seigneuriaux maintenus par les collerettes extra-larges.



Boutique en ligne sur wolfberger.com

Grands Crémants

De la terre d'Alsace
et de Wolfberger

Wolfberger
GRANDS VINS,
CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

6 Grand' Rue - 68420 EGUISHHEIM - Tél. 03 89 22 20 20 - E-mail : contact@wolfberger.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération.

Doudous doudus

« Allez, une cuillère pour nounours et une cuillère pour toi. » Après plusieurs petits livres où elle montrait aux enfants qu'on peut tout bricoler avec presque rien, Martine Camillieri signe « Je sais cuisiner pour mes doudous », plein de vraies recettes qu'ils peuvent préparer en solo pour se régaler avec leurs peluches. Ces premiers pas dans la cuisine, c'est aux excellentes éditions de l'Épure.



« SI C'EST BON
POUR MON DOUDOU,
ALORS C'EST BON
POUR MOI. »



Le pain de Noël

1 pâte à pain commandée la veille à ton boulanger (2 baguettes crues)

Préchauffe ton four à th. 5-6/170°. Etale (sans forcer) la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.

Compose ton paysage : enfonce les emporte-pièces et découpe les sujets sans les sortir de leur espace. • Ajoute au pinceau de l'huile d'olive, des graines de pavot ou de sésame, des petits bosquets de romarin, du paprika par-là.

• Ton pain est prêt à être enfourné ! Laisse cuire 15 mn (suivant l'épaisseur). Mets le gril 5 mn pour dorer.



« LES ENFANTS ADORENT MALAXER LA PÂTE À TARTE OU METTRE LE DOIGT DANS LES APPAREILS, MAIS CE NE SONT PAS DES CHOSES QU'ILS PEUVENT FAIRE TOUT SEULS. »

La tête de mort aux dents d'argent

1 pâte sablée pur beurre - bonbons-perles argentés (parfois rosés ou bleutés dans les épiceries fines) - 1 citron - sucre glace - 1 paille - 1 emporte-pièce « os* »

Préchauffe ton four à th. 5-6/170°. • Commence par faire une paire d'yeux dans la pâte avec la paille. • Avec un petit couteau pointu, coupe un crâne largement au-dessus des yeux, puis descends pour former une mâchoire assez rectangulaire.

• Décolle ton sujet et pose-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. • Pose les dents : 2 rangées de perles bien enfoncées. • Fais autant de têtes de mort que tu veux, puis dans les espaces de pâte restants, fabrique les tibias, 2 par tête de mort. • Dans un petit bol, presse 1 c. à café de jus de citron, ajoute 6 c. à café de sucre glace, mélange et passe au pinceau cette crème sur tes sujets. • Rajoute des perles si tu veux des tibias chic. • Enfourne pendant 15 à 20 mn. Sers avec un yaourt à la vanille dans un pot en verre.

* Pour trouver ce découpoir sur Internet, il suffit de taper sur un moteur de recherche : emporte-pièce os.

Poule et caille La cuisson des œufs au plat

Cuisson : 2 ou 4 mn

Mets à fondre 1 noisette de beurre dans une poêle sur feu moyen (le beurre ne doit pas se colorer). • Dépose dans ta poêle les emporte-pièces de ton choix. • Casse un œuf au milieu de chaque emporte-pièce. Sale. Poivre en fin de cuisson. Compte 2 mn pour un œuf de caille et 4 mn pour un œuf de poule.



DES PURÉES GOURMANDES, POUR TOUS LES GOÛTS... ET DE TOUTES LES COULEURS !



Pour empêcher votre assiette de légumer en rond et redonner du goût à votre cuisine du quotidien, il y a la gamme de purées Créaline. Un pur régal de saveurs, de textures et de couleurs, sans additif ni conservateur...

De beaux légumes vigoureux et colorés qui respirent bon la nature, cuits à la vapeur et tout en douceur. Des purées savoureuses et onctueuses, avec une texture généreuse « comme à la maison ». Voilà qui donne immédiatement envie de passer à table...

Alors rendez-vous au rayon frais, avec la gourmandise, la convivialité et la variété de la gamme Créaline.

Papillonnez sans modération entre les purées classiques, disponibles en plusieurs saveurs colorées (pommes de terre, carottes, pois cassés...), les écrasés de légumes, croquants et fondants à la fois, et les recettes surprenantes et délicieuses (purée d'aubergines coulis de tomates, purée de pommes de terre éclats de tomates séchées...).

Simple et pratiques, réchauffez-les en seulement quelques minutes, à la maison ou au bureau. Et puis dégustez-les nature ou rapidement customisées (idées recettes à retrouver sur www.crealine.fr).

CHIC, UNE RECETTE !

VERRINES AUX DEUX POMMES, AU BOUDIN NOIR ET AUX SAINT JACQUES

POUR 4 PERSONNES – 10 MINUTES DE PRÉPARATION
10 MINUTES DE CUISSON

- 1 POMME GOLDEN
- 1 BARQUETTE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉALINE
- 2 BOUDINS NOIRS
- 100 G DE PETITES NOIX DE SAINT JACQUES
- 10 G DE BEURRE

PELEZ LA POMME ET TRANCHEZ-LA EN PETITS DÉS. RÉCHAUFFEZ LA PURÉE ET FAITES COMPTER LES DÉS DE POMME QUELQUES MINUTES AU MICRO-ONDES. ÉPLUCHEZ LES BOUDINS, ÉMIETTEZ LEUR CHAIR À LA FOURCHETTE ET POÊLEZ-LES 2-3 MINUTES À FEU DOLUX TOUT EN REMUANT. POÊLEZ LES NOIX DE SAINT JACQUES À FEU VIF AVEC UN PEU DE BEURRE, DE SEL ET DE POIVRE, ENV. 1 MIN DE CHAQUE CÔTÉ. COMPOSEZ LES VERRINES (VERRES TRANSPARENTS) EN Y DÉPOSANT D'ABORD LE BOUDIN, PUIS LES POMMES, PUIS LA PURÉE, PUIS LES NOIX DE SAINT JACQUES.

(VARIANTE : REMPLACEZ LA POMME PAR UNE PURÉE DE CAROTTES.)



0,50€

de réduction immédiate
sur l'achat d'une Purée Créaline



Offre à valoir sur l'achat d'une Purée Créaline. Sur remise de ce coupon en caisse, votre magasin vous appliquera la réduction annoncée. Il ne sera accepté qu'un seul bon de réduction par achat. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat que celui indiqué donnera lieu à des poursuites. Offre non cumulable avec un autre bon de réduction valable sur les mêmes produits. Reproduction interdite. Offre valable jusqu'au 31/01/2011 en France Métropolitaine. SA Créaline - RCS Couances. 363 679 677



9 951449 910508



www.crealine.fr



Des mini-tablettes en habits de fête

tablette de chocolat dessert noir ou blanc - décors de pâtissier (bonbons-perles argentés, billes de sucres colorées...)

Scie lentement 2 barres de chocolat avec un couteau à dents. • Pose-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé, mets au micro-ondes 1 mn 30 s. Il faut que la surface se ramollisse assez pour pouvoir coller les décors, tâte avec la pointe du couteau pour vérifier. Sinon, remets un tout petit peu au four. Attention, cela va très vite, tout risque de devenir très mou d'un coup.

• Dépose des bonbons-perles, du sucre coloré... • Laisse refroidir 1 h avant de décoller et d'emballer les mini-tablettes dans du papier de soie.



« PRENDRE LES ENFANTS PAR LA MAIN POUR LES HABITUER À DE NOUVELLES SAVEURS, C'EST LEUR DONNER DES PETITS LU À TARTINER AVEC TOUTES SORTES DE CHOSES, OU LEUR FAIRE PRÉPARER UN MARSHMALLOW BURGER AVEC DES AMANDES EFFILÉES, JUSTE TORRÉFIÉES À LA POÊLE. IL SUFFIT DE COUPER LES MARSHMALLOWS À MI-HAUTEUR ET D'Y GLISSER LES AMANDES QUI LUI DONNERONT UNE TEXTURE CROUSTILLANTE ET UN PETIT GOÛT DE GRILLÉ. »



Le gâteau porte-bonheur

6 petits-beurre - 1 citron - sucre glace
pâte d'amande verte
pâte d'amande blanche

Mélange 1 c. à soupe de jus de citron et 6 de sucre glace. • Etale un peu de cette crème blanche sur chaque biscuit avec le dos de la cuillère. • Avec un rouleau à pâtisserie fariné au sucre glace, étale la pâte d'amande verte et découpe au couteau 12 feuilles et 6 tiges vertes.

• Fais des petites boules avec la pâte d'amande blanche. • Dispose les feuillages sur les biscuits. Attention de bien calculer ton coup, il ne faut pas dérapier pour ne pas abîmer le glaçage. • Pose les boules blanches, appuie dessus pour bien les coller et laisse sécher au moins 1 h.



Ta trousse au dessert

1 pâte sablée pur beurre
1 citron - sucre glace
colorant alimentaire
1 tube de pâtissier pour écrire sur les gâteaux - bonbons décors

Mets la pâte au congélateur 5 mn, préchauffe le four à th. 5-6/170.

• Pendant ce temps, lave règle, équerre, rapporteur, dévidoir de scotch... • Déroule la pâte, pose-les dessus et avec un couteau coupe autour. Evide les parties inutiles.

• Pose ces formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, enfourne 20 mn. Surveillance, c'est cuit lorsque c'est blond (après c'est brûlé !). • Mets 1 c. à café de jus de citron dans un bol et mélange avec 5 ou 6 c. à café de sucre glace. Répartis cette crème blanche dans plusieurs soucoupes. Commence par fabriquer les couleurs plus claires : une minuscule goutte rouge pour faire du rose, puis une goutte plus grosse pour du rouge...

LA SAUCE SOJA KIKKOMAN

BIEN SOUS TOUS RAPPORTS



SAUMON MARINÉ ET SALADE DE CHOU AU CURRY

Pour 4 personnes
Marinade : 24 h
Préparation : 20 min

Ingrédients :

- 480 g de filet de saumon sans peau très frais
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise maison
- 8 brins de coriandre
- 4 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman naturellement fermentée

Pour la marinade :

- 2 cuillères à café d'huile d'arachide
- 5 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 petit bâton de cannelle
- 2 anis étoilés (badiane)
- 4 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman naturellement fermentée

Pour la salade de chou au curry :

- 180 g de chou chinois
- 1 échalote
- 30 ml d'huile de noix
- 10 ml de vinaigre de framboise
- 40 - 60 g de mangue
- 40 - 60 g d'ananas
- Un peu de curry
- 2 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman naturellement fermentée
- Poivre

ASTUCES AU QUOTIDIEN

- Déglacer vos viandes (comme un magret de canard rôti) avec un peu de sauce soja.
- 1 cuillère à café de sirop d'érable et deux cuillères à café de sauce soja Kikkoman suffisent à assaisonner des œufs coque, mollets ou pochés.
- Préparer votre vinaigrette avec 1 cuillère à soupe de sauce soja au lieu du sel pour lui donner du caractère.

- Un filet d'huile d'olive et de sauce soja relèvent idéalement des pâtes aux farines complètes, ou des céréales un peu fades après cuisson (quinoa, millet, semoule de maïs...).
- Arroser d'un filet de sauce soja une soupe, un potage ou des légumes croquants juste cuits à la vapeur (chou-fleur, carottes, blanc de poireaux, etc.).

► Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle. Y verser l'ail, le sucre, la cannelle et l'anis étoilé. Faire cuire avec la sauce soja. Puis réserver. Quand cette marinade est prête, la verser dans un récipient qui ferme hermétiquement avec le saumon et mettre au frais pour 24 heures. Découper le chou en fines lanières, arroser de sauce soja et laisser reposer une nuit. Le lendemain, mélanger l'échalote, l'huile de noix, le vinaigre et verser sur le chou. Découper en cubes la mangue et l'ananas et ajouter au chou. Assaisonner avec le curry et le poivre. Mélanger la mayonnaise avec la sauce soja, ajouter la coriandre ciselée. Servir le saumon mariné préalablement égoutté, découpé en tranches posé sur la salade de chou, agrémenté de la mayonnaise à la coriandre.

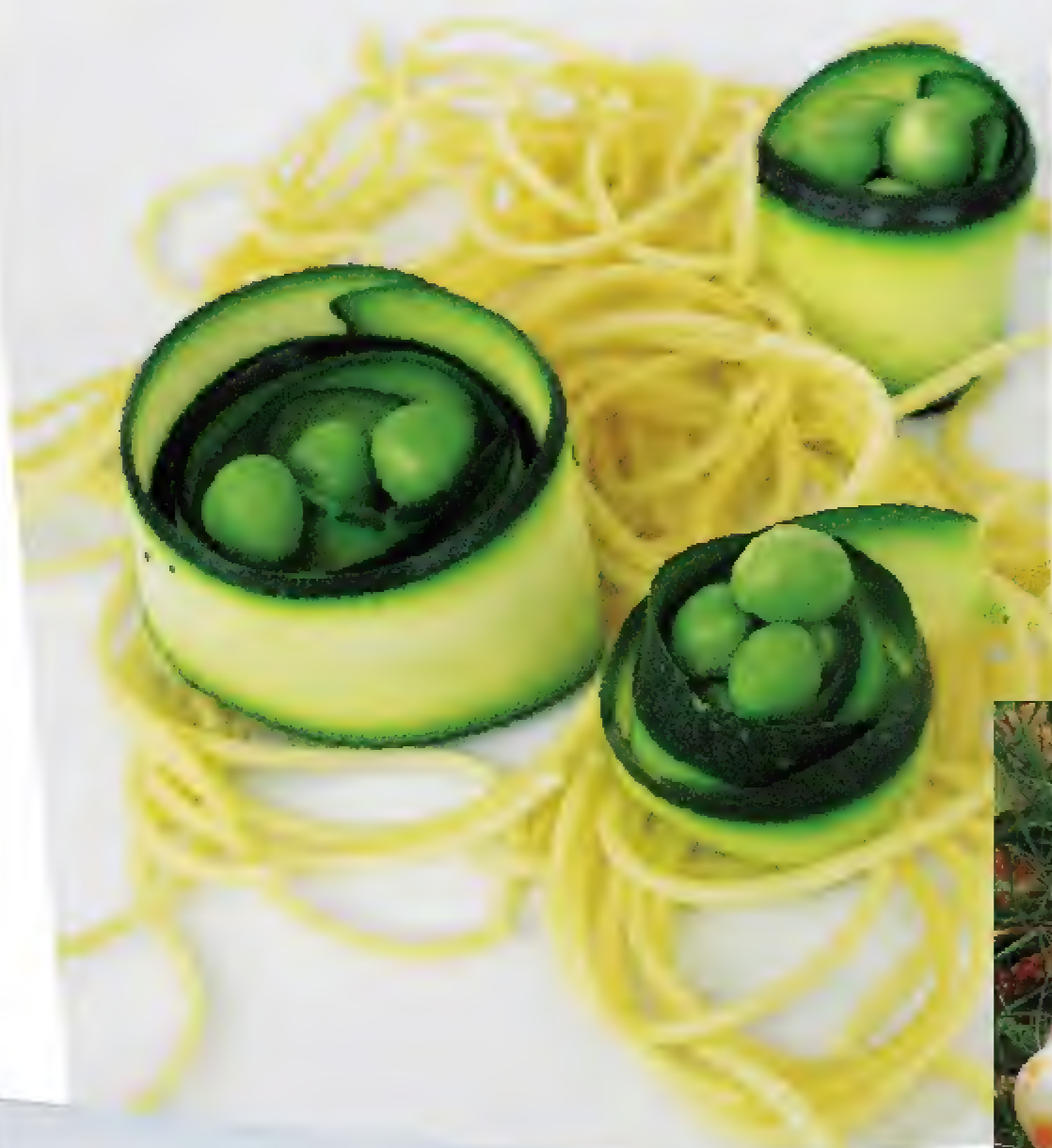


KIKKOMAN
LA SAUCE SOJA
NATURELLEMENT
FERMENTÉE

- Ce condiment procède uniquement de la fermentation naturelle de graines de soja, de blé, d'eau et de sel. Il ne contient ni exhausteur de goût, ni colorant, ni conservateur. C'est grâce à des secrets de fabrication séculaires que, selon les experts, la sauce soja Kikkoman naturellement fermentée révèle plus de 300 arômes distincts.



KIKKOMAN



Les nids d'hirondelles verts

1 poignée de pâtes - 3 cosses de petits pois
1/2 petite courgette - parmesan râpé - huile d'olive - poivre

Jette les pâtes dans de l'eau bouillante salée, ajoute 1 c. à soupe d'huile d'olive. Remue. • Ecosse les pois. • Avec le rasoir à légumes, taille des rubans dans la courgette. Fais-les cuire 3 mn dans une autre casserole d'eau bouillante salée, égoutte-les. • 3 mn avant la fin de la cuisson des pâtes (temps indiqué sur le sachet), ajoute les petits pois. • Egoutte les pâtes et les petits pois. • Roule les rubans de courgette sur eux-mêmes pour former des nids. • Répartis les pâtes sur les assiettes, dépose les nids dessus et les petits pois au centre des nids. Ajoute le parmesan râpé, de l'huile d'olive et un peu de poivre.



Mini-Kings à cheval et frites en carotte

2 pains au lait - 4 œufs de caille
1 tranche de fromage fondu - 1 petit steak haché - ketchup
2 tomates-cerises - 1 carotte

Fais fondre dans une poêle 1/2 noisette de beurre dans 1/2 c. à café d'huile. • Forme 4 boulettes aplaties avec la viande, mets-les à cuire d'un côté de la poêle, casse les 4 œufs de l'autre côté. • Coupe les 4 extrémités des 2 pains, plus 4 tranches pour les bases. Toaste-les (mais sans les faire griller). • Au bout de 30 s, retourne les steaks, sale-les ainsi que les œufs. • 30 s encore et c'est cuit. • Monte les hamburgers : 1 base en pain, 1 rondelle de tomate, 1 carré découpé dans le fromage, 1 steak, du ketchup, 1 œuf, 1 extrémité en pain. • Miam pour ces 4 Mini-Kings servis avec un cornet de frites en carotte (des bâtonnets crus).



« ILS N'AIMENT PAS LA SALADE? DITES-LEUR DE RAMENER DES FEUILLES MORTES DU JARDIN, PUIS POSEZ-LES SOUS DU PAPIER SULFURISÉ ET LAISSEZ LES ENFANTS ÉTALER DE LA PÂTE FEUILLETÉE PAR-DESSUS AVEC UN ROULEAU À PÂTISSERIE. IL NE LEUR RESTE QU'À DÉCOUPER AUTOUR DES NERVURES, ET DE LES ENFOURNER AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE FRUITÉE. ADORER LES FAUSSES FEUILLES L'AIDERA À ACCEPTER LES VRAIES. »



**Le 1^{er} mixeur plongeant
doté d'un pied extra large pour
réaliser des soupes parfaitement
onctueuses en un tournemain.**



NOUVEAU MIXEUR PLONGEANT TRIBLADE

Grâce à ses 3 grandes lames décalées en hauteur et sa puissance de 700 W, il travaille plus rapidement et plus efficacement que les mixeurs plongeants traditionnels.

Son pied extra large de 10 cm de diamètre, permet de mixer des grandes quantités en un temps record. Réalisez ainsi de délicieux veloutés et des soupes crémeuses pour toute la famille. Sa forme unique évite les éclaboussures même pour des préparations très liquides.

Enfin, d'une hauteur de 19 cm, il s'adapte à tous les récipients.

www.triblade.fr



KENWOOD

LA CUISINE DU PLACARD

photos Edouard Sicot
réalisation Natacha Arnoult
assistée de Valentine Pilia



On revient rarement d'un séjour en province sans une bonne spécialité locale qu'on s'empresse d'oublier au fond du placard : crème de cassis de Dijon, calissons d'Aix, nougat de Montélimar, vinaigre de Reims, rhum ambré de Martinique, petits beurres de Lorient... Quelques pistes pour faire de vos nanars des recettes à succès.





Hélène Darroze invite Leffe à l'apéritif.

Fille, petite-fille et arrière-petite-fille d'hôteliers-restaurateurs du Sud-Ouest, Hélène Darroze plongeait déjà le doigt dans les plats avant même de marcher. Devenue aujourd'hui une grande dame de la gastronomie, elle n'en garde pas moins le plaisir d'une cuisine qui se déguste avec les doigts : bouchées fines & subtiles, en sucettes & en cornets, en brochettes ou en beignets, en verrines ou en cuillères.

“ Bien que j'ai hérité d'un terroir et de ses traditions, ma cuisine est avant tout une cuisine d'auteur. Avec ma sommelière je travaille actuellement sur les saveurs qui pourraient accompagner chaque Leffe, comme autant d'occasions de revisiter l'apéritif. ”

“ La recette qui suit en est la parfaite illustration. Ainsi pour accompagner les arômes maltés de girofle, d'anis et de pomme acidulée de la Leffe Blonde, j'ai imaginé une salade de noix, de raisins muscat, de Stilton et de magret de canard séché, servie sur une feuille d'endive. ”

LE SAVIEZ-VOUS ?

Leffe et l'apéritif, une tradition qui remonte à l'an 1240. Pour financer les œuvres de l'abbaye, les moines proposaient l'hospitalité aux voyageurs et pèlerins contre quelques deniers.

Afin d'entretenir leur réputation accueillante, certaines abbayes se sont lancées dans la production de fromages. L'Abbaye de Leffe, quant à elle, s'est lancée dans le brassage d'une bière à la qualité irréprochable.

Salade de noix & raisins muscat au Stilton sur feuille d'endive.

INGRÉDIENTS (POUR 12 PERSONNES):

- 3 endives et 200 g de raisins muscat
- 200 g de noix du Périgord grossièrement concassées
- 6 fines tranches de magret de canard séché
- 150 g de Stilton et 10 brins de ciboulette
- 1/2 cuillère à café de moutarde douce et 6 cl de vinaigre de Xérès
- 12 cl d'huile de pépins de raisin, sel et piment d'Espelette

Mélangez vinaigre et moutarde et assaisonnez (sel et piment d'Espelette). Ajoutez l'huile et émulsionnez. Efficuez, lavez et essorez les endives. Prévoyez 24 petites feuilles dont vous taillez la pointe à 10 cm. Taillez 12 raisins en deux, dans le sens de la longueur. Ensuite, les tranches de magret séché en chiffonnade. Enfin, les brins de ciboulette en bâtonnets de 5 cm. Sur chaque feuille d'endive, déposez quelques brisures de noix, un 1/2 raisin et un petit morceau de Stilton. Disposez en rosace sur une assiette. Au moment de servir, versez un peu de vinaigrette sur chaque feuille. Puis parsemez de chiffonnade de magret et de bâtonnets de ciboulette.



ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT AU MAGAZINE LEFFERVESCEANCE SUR LEFFERVESCEANCE.COM POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ROCKY ROAD AU NOUGAT

(pour 30 bouchées environ)

Préparation / Cuisson : 10 mn

Faites fondre 200 g de **chocolat de couverture** avec 80 g de **beurre** au bain-marie. • Hors du feu, ajoutez 80 g de **nougat** coupé en petits morceaux, 50 g de **mini-guimauves** et 20 g de **pistaches** hachées grossièrement. Mélangez. • Répartissez le mélange dans des petites caissettes en papier. Décorez avec du **sucré en grains** et des **billes de sucre argentées**.

Fines Bulles de Loire.

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



ANJOU
CRÉMANT DE LOIRE
MONTLOUIS-SUR-LOIRE
SAUMUR BRUT
TOURAINES
VOUVRAY



vinsdeloire.fr

VINS DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Rillettes de confit de canard
Rillettes de maquereau au poivre

Peinture, Ressource. Papier, Calligrane. Bols blancs, Tse&Tse chez Sento.

RILLETES DE CONFIT DE CANARD (4 pers.)

Préparation : 30 mn / Cuisson : 10 mn

Préchauffez le four à th. 6/180°. • Retirez la peau et l'os de 2 cuisses de **confit de canard**, puis émiettez-les dans un plat à four avec 1 c. à soupe de **graisse de canard**. • Ajoutez 5 cl de **vin blanc**, quelques brins de **romarin**, 1 feuille de **laurier** et poivrez. • Faites cuire 10 mn au four. • Otez laurier et le romarin, mélangez bien le tout et transférez dans un bocal.

RILLETES DE MAQUEREAU AU POIVRE (4 pers.)

Préparation : 20 mn / Pas de cuisson

Retirez la peau de 2 filets de **maquereau fumé au poivre** et émiettez la chair grossièrement. • Ajoutez 30 g de **beurre**, un filet de **jus de citron** et 1 c. à soupe de **ciboulette** hachée. • Mélangez et transférez dans un bocal.

RISOTTO DE CROZETS AUX MORILLES SÈCHÉES (4 pers.)

Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

Faites tremper 20 **petites morilles séchées** dans de l'eau bouillante 30 mn. • Egouttez-les soigneusement, puis faites-les revenir dans 10 g de **beurre**. Salez et poivrez. • Faites fondre 1 **oignon** émincé dans 2 c. à soupe d'**huile d'olive**. • Ajoutez 350 g de **crozets** et mélangez. • Versez 10 cl de **vin blanc sec** et mélangez jusqu'à évaporation. Ajoutez 50 cl de **bouillon de volaille** petit à petit en mélangeant de temps en temps et poursuivez la cuisson pendant 10 mn. • Ajoutez 30 g de **beurre** et 40 g de **parmesan râpé**, puis les morilles et 2 c. à soupe de **ciboulette** ciselée. Servez avec un peu de **parmesan râpé**.

POUR LES TORSADES

Découpez une **pâte feuilletée** en lanières et étalez-les sur une plaque à four recouverte de papier de cuisson. • Badigeonnez-les de **jaune d'œuf**. • Saupoudrez la moitié avec 2 c. à soupe de **graines de sésame** et l'autre moitié avec 2 c. à soupe de **graines de pavot**. • Vrillez les lanières pour former des torsades. Réservez au réfrigérateur pendant 15 mn. • Faites cuire dans le four préchauffé à th. 6/180° pendant 10-15 mn.

VELOUTÉ DE LENTILLES AU FOIE GRAS (4 pers.)

Préparation : 10 mn / Cuisson : 30 mn

Faites revenir 1 c. à soupe d'**oignon** haché dans 1 c. à soupe d'**huile d'olive**, puis ajoutez 250 g de **lentilles vertes**. • Recouvrez avec 1,25 l d'eau, ajoutez 1 cube de **bouillon de volaille** et 1 **bouquet garni**. Salez et poivrez. • Couvrez et laissez cuire à petits bouillons pendant 30 mn. • Retirez le bouquet garni et mixez finement (passez au chinois si vous le souhaitez). Rectifiez l'assaisonnement et servez avec 1 morceau de **foie gras**.

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU FOIE GRAS (4 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 25 mn

Faites revenir 1 c. à soupe d'**oignon** haché dans 20 g de **beurre** pendant 3 mn. • Ajoutez 800 g de **châtaignes en bocal** ou surgelées. • Versez 50 cl de **bouillon de volaille**, salez légèrement et poivrez. Portez à ébullition et laissez cuire sur feu doux pendant 20 mn. • Ajoutez 20 cl de **crème liquide**. Mixez et servez avec un morceau de **foie gras**.

Velouté de lentilles au foie gras Velouté de châtaignes au foie gras Torsades feuilletées



Peinture, Ressource. Papier, Calligrane. Bols, Tse&Tse chez Sento.

Risotto de crozets
aux morilles séchées



Peinture, Ressource. Set de table, The Conran Shop. Bol Tasse & Tasse chez Sertoli.

magimix®
l'expérience culinaire

un nouveau regard sur vos toasts

les plus grands restaurants du monde utilisent nos produits en version professionnelle
www.magimix.com

BABAS EXPRESS (6-8 pers.)

Préparation 15 mn / Cuisson 15-20mn

Mélangez 1 yaourt, 1 pot à yaourt de sucre et 3 œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux. • Ajoutez 2 pots de farine, 1/2 sachet de levure et 1 pot de poudre d'amande. Mélangez. • Incorporez 3/4 de pot de beurre fondu. • Beurrez et farinez légèrement 8 petits moules à baba et répartissez la préparation. • Faites cuire 15-20 mn dans le four préchauffé à th. 6/180°. • Pendant ce temps, faites bouillir 35 cl de rhum avec 35 cl d'eau, 1 gousse de vanille fendue et grattée et 30 g de sucre roux pendant 5 mn. • Retirez la vanille, puis arrosez les gâteaux avec le sirop. • Laissez tiédir avant de démouler. Servez avec un peu de crème fouettée.

PETITS MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRON

(6-8 pers.) Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn / Repos : 2 h

Travaillez 135 g de beurre en pommade avec 130 g de sucre. Ajoutez 1 œuf, fouettez, puis ajoutez 180 g de farine et 1/2 sachet de levure en les tamisant. • Ajoutez 7 cl de lait entier sans cesser de mélanger. • Incorporez enfin 200 g de crème de marron et mélangez pour obtenir une pâte homogène. • Laissez reposer au frais pendant 2 h. • Remplissez aux 3/4 des petits moules en papier et faites cuire 10 mn dans le four préchauffé à th. 6-7/200°. • Servez avec un peu de chantilly et des brisures de violettes cristallisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

➔ retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

Babas express et petits moelleux
à la crème de marron



Peinture, Ressource. Papier, Calligrano. Sauce coupe Tasse & Tasse chez The Conran Shop.

BEAU&BON LIVRE À DÉVORER

*Ancien chef pâtissier du Crillon, **Christophe Felder** est aussi un as des cours de cuisine. Dans son dernier livre de recettes paru chez Minerva, il revisite le spéculoos, ce célèbre biscuit de Noël flamand parfumé à la cannelle. Extraits.*

LES INVENTIONS DU **PÂTISSIER FELDER**



COULEURS DE SPÉCULOOS

Pour 25 à 30 spéculoos

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn + 1 h pour la déco

Cuisson : 15-20 mn

100 g de beurre mou - 1 pincée de sel
100 g de vergeoise brune - 10 g de lait
30 g de sucre semoule - 200 g de farine
1/2 œuf - 1 pincée de cannelle, de girofle,
de cardamome, de poivre blanc
et de gingembre en poudre
1/2 sachet de levure chimique

Pour la glace royale :

200 g de sucre glace tamisé
1 blanc d'œuf - 1 citron
1 c. à café de kirsch - colorants
alimentaires : rouge, vert, jaune...

Dans un saladier, mélangez à la spatule le beurre avec la vergeoise, le sucre semoule et le sel. • Incorporez le lait et l'œuf. Ajoutez ensuite la farine tamisée avec les épices, et la levure chimique. Mélangez bien la pâte. • Dès que celle-ci est homogène, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 mn au réfrigérateur. • Préchauffez votre four à 170°. • Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découpez-la avec des emporte-pièces de formes diverses : étoile, sapin, rond, cœur... • Déposez vos sablés sur la plaque du four couverte d'une feuille de papier cuisson. Enfourez durant 15 à 20 mn, après cuisson, laissez refroidir

les sablés bien à plat.

Préparez la glace royale. Dans un bol, versez le sucre glace ainsi que le blanc d'œuf, mélangez bien avec une spatule en bois, puis ajoutez 5 à 6 gouttes de jus de citron et le kirsch, continuez à mélanger afin d'obtenir une texture mi-pâte mi-crème, mais lisse. • Séparez la glace royale dans autant de petits verres que de couleurs souhaitées. Ajoutez 1 goutte de colorant dans chaque verre... sauf dans un, qui restera blanc. Mélangez bien les couleurs. • A l'aide d'un pinceau bien propre, appliquez une couche régulière de glace royale sur les sablés. Laissez sécher 1 h environ avant de les déguster (il faut attendre que la glace royale durcisse).

VERRINES CATALANES AUX DATTES

Pour 12 verrines

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20-25 mn

Pour le streusel:

100 g de beurre frais

70 g de vergeoise brune

100 g de farine

70 g de poudre d'amandes

60 g de brisures de spéculoos

1 c. à café de cannelle en poudre

Pour la crème catalane:

25 cl de crème liquide

3 jaunes d'œufs

35 cl de lait entier - 20 g de fécule

2 bâtons de cannelle

80 g de vergeoise brune

1 orange non traitée

une douzaine de dattes

Préparez le streusel. Mélangez tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. • Emiettez cette pâte en petits morceaux de streusel, placez-les à plat sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Enfournez à th. 5/150° pendant 15 à 20 mn. Laissez refroidir sur la plaque.

Préparez la crème catalane. Dans une casserole sur feu vif, portez à ébullition la crème et le lait. Ensuite, ajoutez la cannelle en bâton brisée à la main puis laissez infuser 15 mn à couvert. • Mélangez les jaunes d'œufs, la vergeoise, la fécule et les zestes d'orange. • Versez la moitié du mélange lait et crème à travers une passoire sur la préparation à base de jaunes d'œufs et mélangez au fouet. • Reversez ensuite dans la casserole et mélangez avec le reste de la préparation crème-lait pour obtenir un mélange homogène. Portez à ébullition sur feu vif. Donnez un léger coup de mixeur. Laissez refroidir à température ambiante. • Dénoyotez les dattes et coupez-les en quartiers avec un petit couteau. • Répartissez les quartiers dans les verrines. Versez dessus la crème catalane et laissez figer avant de parsemer de streusel. • Placez les verrines au réfrigérateur 1 h. Une fois figées, parsemez de nouveau de streusel sur chaque verrine et dégustez.

à table + Choisissez des dattes medjoul pour cette recette.



Paul Bocuse

« L'essentiel sans superflu »

Cuisinart®



OFFRE SPÉCIALE

Du 15 octobre 2010 au 15 janvier 2011
pour l'achat d'un robot de la nouvelle
Collection Cuisinart® Elite

Pour
1€
de plus



200 COFFRETS Table de Chef « SMARTBOX »

d'une valeur de 120 €

Offre réservée aux 200 premières réponses



200 BALANCES CULINAIRES « Cuisinart »

d'une valeur de 50 €

Offre réservée aux réponses de 201 à 400



DES TAPIS DE CUISSON « Lékué »

d'une valeur de 20 €

Offre réservée à toutes les réponses suivantes

COMMENT BÉNÉFICIER DE CETTE OFFRE : ACHETEZ l'un des robots multifonctions de la collection Cuisinart Elite : séries FP16 - FP14 - FP12 entre le 15/10/2010 et le 15/01/2011 inclus, en France métropolitaine, Corse comprise. JOIGNEZ impérativement les pièces suivantes : Le coupon rempli ; L'original du ticket de caisse/facture daté entre le 15/10/2010 et le 15/01/2011 inclus ; Le code barre original proprement découpé ; 1 chèque d'un montant de 1€ à l'ordre de BABYLISS SA (les frais d'affranchissement ne sont pas remboursés).

Liste des revendeurs sur www.cuisinart.fr **N°Vert 100 800 2011 2014**

COUPON-RÉPONSE à retourner avant le 31/01/2011 inclus à OPERATION CUISINART ELITE - 99, avenue Aristide Briand - 92120 Montrouge

NOM PRÉNOM ÂGE

ADRESSE CODE POSTAL

VILLE TÉLÉPHONE E-MAIL

Crèmes spéculoos chocolat



Gaufres gourmandes



L. Rouvras.

Petits pots mignons



L. Rouvras.

Parfaits spéculoos citron vert



Recettes page 98

L. Rouvras.



Mini cuillères à garnir...

CHIC ! DES CUILLÈRES À CROQUER !

Mon traiteur ? Mais c'est moi, bien sûr ! Depuis que j'ai découvert les nouvelles **Bouchées Créatives de Jacquet**, mes petites fêtes ont des allures de grandes réceptions. Et mes invités n'en reviennent pas ! Imaginez des cuillères réalisées dans une **pâte croustillante**, des cuillères **légères et raffinées** qui ne demandent qu'à être garnies. Elles se marient volontiers à une multitude d'ingrédients et sont aussi délicieuses **froides** que **chaudes**. Crème et œufs de saumon ? Fromage frais et jambon ? Tapenade et tomates cerise ? Mozzarella et pesto ? Les possibilités sont infinies ! Avec mes **Bouchées Créatives de Jacquet**, mon imagination est à l'honneur et mes soirées sont mémorables.

Retrouvez-les au rayon pain de mie et avec les autres pains apéritifs.

FIGUE FRAÎCHE, RICOTTA ET MAGRET FUMÉ



Pour 6 pièces :

- 6 Bouchées Créatives cuillères
- 1 pot de ricotta
- 2 figues fraîches
- 1 plaquette de magret fumé
- 1 poignée de feuilles de roquette

Lavez la figue et coupez-la en 4. Déposez un peu de ricotta au fond de la cuillère. Posez un quartier de figue. Surmontez d'une tranche de magret fumé et d'une feuille de roquette.



ŒUFS DE TRUITE SUR LIT DE CRÈME

- Pour 6 pièces :
- 6 Bouchées Créatives cuillères
 - 1 pot d'œufs de truite
 - 2 cuil. à soupe de crème fraîche
 - 2 cuil. à soupe de fromage frais
 - Sel
 - Ciboulette
 - Citron jaune

Garnissez la cuillère Jacquet d'un mélange moitié crème fraîche, moitié fromage frais battu à la fourchette et légèrement salé. Parsemez de ciboulette ciselée. Ajoutez 1/2 cuil. à café d'œufs de truite et quelques gouttes de jus de citron.

FOIE GRAS SUR CONFITURE D'OIGNON

Pour 6 pièces :

- 6 Bouchées Créatives cuillères
- 1 pot de confiture d'oignons
- 1 petit pot de foie gras de canard mi-cuit
- Grains de poivre rose



Garnissez la cuillère Jacquet avec 1 cuillère à café de confiture d'oignons. Placez le foie gras découpé en dé. Surmontez avec quelques grains de poivre rose.



Découvrez aussi les mini tartelettes.





MADELEINES À L'ORANGE

Pour 40 madeleines

(taille mignardise)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn

Cuisson : 11 mn / Repos : 30 mn

1 orange - 200 g de beurre

3 œufs - 130 g de sucre semoule

3 c. à soupe de miel d'acacia

60 g de lait - 1 c. à café de vanille liquide

200 g de farine - 10 g de levure chimique

Pour les moules : beurre et farine

60 g de pâte à tartiner de spéculoos

Râpez finement le zeste de l'orange. Dans une petite casserole sur feu doux, faites bouillir le beurre et laissez-le cuire 1 minute pour qu'il prenne une légère coloration noisette. Laissez-le refroidir. • Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs, le sucre semoule, le miel, le lait et la vanille. • Tamisez la levure chimique et la farine, ajoutez-les au mélange précédent, mélangez avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse. Incorporez le beurre noisette refroidi et les zestes râpés de l'orange. • Mettez la préparation pendant 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four à th. 6/180°C. Beurrez et farinez vos moules à madeleines (sauf si vous utilisez des moules en silicone). Remplissez les alvéoles aux trois-quarts de pâte et enfournez durant 10 minutes (prenez soin de poser le moule sur une grille plutôt que sur une plaque, cela facilitera la formation de la bosse !). • À la sortie du four, démoulez les madeleines et fourrez-les, à l'aide d'une poche munie d'une douille fine, de pâte à tartiner de spéculoos.

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE

LA RÉFÉRENCE

« ... un vin très harmonieux aux parfums
pénétrants... Belle réussite. »

Guide Gilbert & Gaillard Edition 2011
Millésime 2008 Rouge

15,5/20

« ... des arômes raffinés, très agrumes
et floraux, une bouche charnue, ronde,
longue et très fraîche. »

Bettane & Desseauve
Grand Guide des Vins de France 2011
Millésime 2009 Blanc

« Coup de cœur »

Cuisine et Vins de France - Mai 2009
Millésime 2006 Rouge

★★★★ 4 étoiles...

« un blanc puissant et de caractère... »

Guide Hubert - Avril 2009
Millésime 2008 Blanc

« Une qualité régulièrement reconnue »

Médaille d'or au Concours de Bordeaux
Vins d'Aquitaine 2009 - rouge 2007

Médaille d'or au Challenge International
du Vin 2010 - rouge 2007

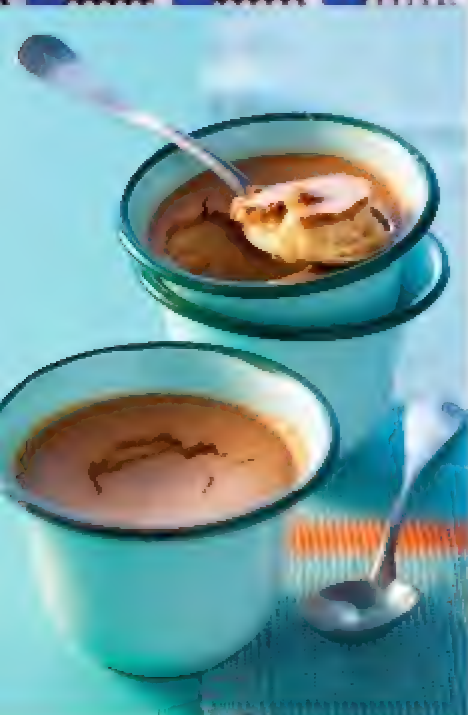
Lauréat des « Top Vins 2009 » - rouge 2007

Médaille d'argent au Concours des Vins
de France Mâcon 2009 - blanc 2008



Vins et Vignobles
DOURTHE

Bordeaux depuis 1840



CRÈMES SPÉCULOOS CHOCOLAT (pour 6 personnes) - Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 30-40 mn

150 g de chocolat à 64 % de cacao - 5 œufs - 1 l de lait entier - 3 jaunes d'œufs - 170 g de sucre semoule
100 g de pâte à tartiner de spéculoos (ou 80 g de spéculoos)

Préchauffez votre four à th. 5/150°. • Hachez finement le chocolat avec un couteau ou dans un robot. • Dans un saladier, avec une spatule, mélangez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. • Dans une casserole sur feu moyen, faites chauffer le lait avec 50 g de pâte à tartiner de spéculoos. • Versez le liquide chaud sur le chocolat en fouettant vivement. Puis mixez quelques secondes au robot. Filtrez le mélange dans un récipient. • Déposez une cuillerée de pâte à tartiner dans le fond de chaque verre, puis remplissez les verres de préparation à ras bord et déposez-les dans un bain-marie sur la plaque du four. • Enfourez pendant 30 à 40 mn. Laissez refroidir. Dégustez.

GAUFRES GOURMANDES (pour 15 gaufres) - Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 30 mn environ / Repos : 1 h 30 mn

2 œufs - 1/2 gousse de vanille - 20 g de sucre semoule - 1 pincée de sel - 50 g de beurre - 10 cl de lait
200 g de farine - 10 g de levure de boulanger (fraîche) - 70 g de crème liquide - 1 c. à soupe de kirsch

Pour le gaufrier : un peu d'huile - un peu de sucre glace pour saupoudrer - 100 g de pâte à tartiner de spéculoos
100 g de beurre pommade

Battez les œufs en omelette. • Fendez la gousse de vanille en deux et, avec la pointe d'un couteau, récupérez les graines qui se trouvent à l'intérieur. Ajoutez-les aux œufs avec le sucre et le sel. • Faites fondre le beurre au four à micro-ondes dans un récipient en verre. Diluez la levure dans le lait tiède. • Dans un grand saladier, creusez un puits dans la farine. Versez-y le lait, les œufs et la crème fraîche. Remuez avec une spatule en bois. • Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez le kirsch. • Couvrez le saladier d'un torchon propre et laissez lever la pâte au moins 1 h 30 mn à température ambiante. • Versez une petite quantité de pâte sur le gaufrier légèrement huilé et préchauffé, en veillant à ce qu'elle soit bien répartie. Fermez le gaufrier et retournez-le aussitôt afin que la pâte couvre l'autre face. Faites cuire 2 mn. Retournez le gaufrier. Poursuivez la cuisson 2 mn. • Démoulez la gaufre et répétez l'opération. Lorsque toutes les gaufres sont cuites, saupoudrez-les de sucre glace et mettez-les à caraméliser quelques secondes sous le gril du four. • Coupez vos gaufres en deux avec un couteau fin. Etalez dessus un peu de pâte à tartiner de spéculoos fouettée avec du beurre pommade. Refermez et régalez-vous !

PARFAITS SPÉCULOOS CITRON VERT (pour 6 personnes) - Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 3 mn / Repos : 3 h minimum

Pour le parfait : 300 g de crème liquide entière très froide - 3 jaunes d'œufs - 75 g de sucre semoule
50 g de spéculoos - 1 citron vert non traité - 1 c. à café de Cointreau - 30 g de pâte à tartiner de spéculoos
Pour la ganache : 200 g de crème liquide - 200 g de chocolat noir à 66 %

Une heure à l'avance, placez un grand récipient dans le congélateur. • Préparez le parfait. Versez la crème liquide très froide dans le bol rafraîchi au congélateur. • A l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, d'abord doucement puis de plus en plus vite (l'idéal, pour cette opération, est d'utiliser le batteur électrique). Cessez de fouetter lorsque la crème tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au réfrigérateur. • Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Lavez le citron vert et râpez les zestes. Pressez le fruit pour en extraire le jus. Mélangez les zestes râpés au jus de citron. Ajoutez-y le mélange œufs et sucre et la pâte à tartiner de spéculoos, puis incorporez la crème fouettée. • Versez la crème à ras bord dans vos ramequins en y incrustant des brisures de spéculoos. • Mettez-les au moins 3 h dans le congélateur. • Préparez la ganache. Dans une casserole, portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat haché. Mélangez délicatement avec une spatule puis versez-la sur la totalité du parfait au moment de servir.

à table + Vous pouvez préparer ce parfait la veille et le laisser au congélateur toute une nuit ou davantage. Quand vous le sortirez, il sera alors beaucoup plus dur. Attendez quelques minutes avant de le servir, afin qu'il retrouve un peu de moelleux.

PETITS POTS MIGNONS (pour 4 pots) - Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 45 mn

3 jaunes d'œufs - 2 œufs - 25 g de cassonade - 100 g de spéculoos - 35 cl de lait entier
15 cl de crème liquide entière - 1 pincée de cannelle en poudre

Préchauffez votre four à th. 3/90°. • Mélangez au fouet les jaunes, les œufs et la cassonade, sans blanchir. • Dans une casserole, versez le lait, la crème et la cannelle, ainsi que les spéculoos et portez à ébullition sur feu doux. • Versez le liquide bouillant sur le mélange œufs et sucre. Fouettez l'ensemble, puis filtrez-le à travers une passoire fine. • Posez les pots de crème sur une plaque, garnissez-les de crème jusqu'à 1 cm du bord, enfourez-les à th. 3/90° pendant 45 mn. • Laissez-les refroidir à température ambiante, vous pouvez également les caraméliser, c'est excellent.

PERENE et le pôle dégustation



CUISINER PRO, DÉGUSTER CHIC !

C'est l'histoire d'une rencontre autour de l'excellence, l'illustration parfaite de l'amour de la gastronomie et du design. Une recette ou le partenariat exclusif de Perene et de l'École de cuisine Alain Ducasse s'exprime dans un univers de luxe, de fonctionnalité et de bon goût !

Dans cette époque affairée, la cuisine est devenue havre de paix, espace de vie où l'on se réunit pour expérimenter de nouvelles sensations gustatives et partager instants de convivialité. Des moments essentiels qu'apprécient Alain Ducasse et l'agenceur Perene qui, en décidant de mutualiser leurs savoir-faire, réinventent une certaine partition du bonheur. Romain Corbière, le « chef des chefs » de l'École de cuisine Alain Ducasse, décrypte pour nous les secrets d'un espace dégustation réussi.

PLUS QU'UNE CUISINE, UN LIEU DE VIE

« La cuisine, c'est comme un livre qui s'écrit. C'est un condensé d'émotions qui reflètent votre personnalité, votre histoire. Travailler dans une belle cuisine, c'est se faire plaisir mais c'est surtout se donner les moyens de cuisiner comme un chef. A l'École, chacune de nos cuisines imaginées par Perene est conçue comme un cocon familial. On travaille comme à la maison. Les équipements sont très performants et l'innovation, discrète, est au service du confort. »

ÎLOT CENTRAL OU ESPACE REPAS DÉCENTRÉ

« Lorsque l'on dispose d'une pièce moyenne, la tendance actuelle est à l'implantation d'un îlot central qui combine design et convivialité. Ce module donne une vision aérée de la cuisine,

modifie le volume, crée une séparation, une démarcation avec une autre pièce tout en restant ouvert sur cette même pièce. Dans cette cuisine à cœur ouvert, l'espace repas peut être implanté dans le prolongement de l'îlot mais également dans un espace décentré avec table et chaises. A l'École de cuisine Alain Ducasse, les pôles préparation et dégustation ne forment qu'un seul et même espace car le plan de travail « intelligent » est motorisé pour régler la hauteur souhaitée. Cette technologie d'assistance représente un gain de place qui facilite grandement l'usage quotidien de la cuisine. »

L'ASSISTANCE FONCTIONNELLE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE

« La cuisine est un lieu d'expérimentations, elle raconte l'histoire d'une rencontre, d'un voyage, d'une sensation. C'est un lieu dédié à l'émotion. La motorisation des meubles et des tiroirs conçue par Perene doit se montrer discrète, presque invisible pour ne pas troubler cette alchimie complexe. Une légère poussée suffit à manipuler un vaste plan de travail coulissant et le transformer en espace repas. Inversement, le plan de travail se déplace en douceur pour recouvrir totalement celui du dessous afin de masquer l'évier (à mitigeur télescopique) et la plaque à induction, intégrés à fleur de plan. »



© Nicolas Louis

EN CUISINE...





> **Menus de fêtes** **PAGE 102**
Optez pour les mariages libres

> **Meringues craquantes** **PAGE 116**
Cinq déclinaisons sur la même base

> **Whoopies vs macarons** **PAGE 120**
La guerre des mondes

Formules toutes fêtes

*Les menus de Réveillon, moins c'est pratique, plus on les rate.
Voici quelques recettes d'entrées, de plats et de desserts dans le plus simple
appareil, et combinables à satiété.*

photos Jérôme Bilic - réalisation Marie Leteuré



SALADE DE CHOU AU KING CRAB, SAUCE WASABI
fiche-recette



FOIE GRAS ET RAISINS POÊLÉS (6 pers.)

Entrée / Facile / Assez cher

Préparation : 5 mn / Cuisson : 10 mn

6 escalopes de foie gras cru
1 grappe de raisin italien - 1 oignon rouge
3 c. à soupe de sauce soja - poivre du moulin
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
1 c. à soupe de cerfeuil

Séparez les grains de raisin de leur grappe, lavez-les et séchez-les. • Pelez l'oignon et coupez-le en très fines rondelles. • Faites revenir les escalopes de foie gras dans une poêle anti-adhérente 1 à 2 mn de chaque côté selon l'épaisseur, puis retirez-les et réservez-les au chaud. • Mettez les grains de raisin et les lamelles d'oignon à la place et faites cuire 5 mn environ, ajoutez la sauce soja, le vinaigre et le cerfeuil (lavé, séché et ciselé) au dernier moment. • Remettez le foie gras dans la poêle, salez à peine, poivrez et servez dans des assiettes préchauffées.

à table + Pour garder au chaud, placez les foies gras dans le four à th. 2/50° ou mettez-le dans une assiette et couvrez-les de papier d'aluminium.

NOIX DE SAINT-JACQUES ET LARD DE COLONNATA

fiche-recette



LANGOUSTINES RÔTIES, SABAYON CITRON VERT

fiche-recette



Lard de Colonnata, Le Couteau d'Argent, Assiette, Mud chez Up, Couverts, Cutipol, Coupelle, Le Bon Marché Rive Gauche

Assiette et serviette, Up, Cuillère, Cutipol, Verre, Chef et Sommelier.

SAUMON FUMÉ, CHUTNEY D'ANANAS (6 pers.)

Entrée / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 h

- 6 tranches de saumon fumé
- 1 ananas Victoria - sucre glace
- 1 oignon rouge - 1 gousse d'ail
- 1/4 de piment antillais frais
- 30 g de cassonade - 3 brins d'aneth
- 5 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 5 c. à soupe d'eau - poivre du moulin

Allumez le four sur th. 2/60°. •Étalez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. •Pelez l'ananas, coupez 12 tranches très fines et posez-les sur le papier sulfurisé, saupoudrez-les d'un voile de sucre glace à l'aide d'une petite passoire et faites-les sécher dans le four pendant 2 h. •Coupez le reste de l'ananas en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec l'oignon, l'ail et le piment hachés, la cassonade, le vinaigre, l'eau, du sel, du poivre et l'aneth ciselé et faites cuire 10 à 15 mn en remuant souvent. •Retirez du feu et laissez refroidir. •Servez les tranches de saumon fumé avec le chutney d'ananas et l'ananas séché et accompagnez de très fines tranches de pain de mie grillées tartinées de crème fraîche.

à table + Vous pouvez présenter le saumon fumé haché au couteau dans des petits verres en intercalant de fines couches de chutney et en terminant par une lamelle d'ananas séché.



Assiette et perles, Mud au Bon Marché Rive Gauche. Cuillère, Cutipol, Verrine, Cristal de Sèvres.



SOUPE FEUILLETÉE, FOIE GRAS ET TRUFFE (6 pers.)

Entrée / Facile / Assez cher

Préparation : 20 mn / Cuisson : 40 mn

Au frais : 2 h

250 g de pâte feuilletée - 1 jaune d'œuf
6 c. à soupe de fond de volaille (Maggi)
1,5 l d'eau - 6 c. à soupe de Noilly Prat
100 g de légumes coupés en tout petits
dés (carotte, oignon, champignon, céleri
branche) - 20 g de beurre
200 g de foie gras cru - poivre du moulin
1 truffe ou brisures de truffe

Délayez le fond de volaille dans l'eau et faites bouillir 10 mn environ pour faire réduire et concentrer le bouillon. • Versez-le dans 6 bols résistants à la chaleur, ajoutez le Noilly Prat et laissez refroidir. • Faites cuire les petits dés de légumes dans le beurre avec un peu d'eau, sans les faire colorer, puis répartissez-les dans les bols avec le foie gras coupé en morceaux et la truffe émincée, salez, poivrez. • Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, découpez 6 disques un peu plus grands que les bols, humidifiez le pourtour des bols avec un peu d'eau, posez les disques de pâte en appuyant un peu pour les faire

adhérer, puis badigeonnez-les avec le jaune d'œuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau et réservez au frais 2 h minimum. • Au dernier moment, allumez le four sur th. 6-7/200° et faites cuire les soupes feuilletées 20 mn. Servez aussitôt.

à table + Remplacez le fond de volaille par un bouillon de volaille maison, réalisé en faisant revenir carcasse et abattis de volaille dans du beurre, bien colorer, cuire avec bouquet garni, légumes aromatiques et 3 l d'eau pendant 2 h, filtrer le bouillon puis le réduire de moitié.

KOULIBIAC SAUMON & CO

(6 pers.) Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 45 mn

6 pavés de saumon sans peau ni arêtes
1 grosse poignée d'épinards frais
1 oignon - huile d'olive
100 g de polenta précuite
10 cl de crème fleurette
40 g de parmesan râpé - poivre du moulin
6 feuilles de brick - 50 g de beurre fondu
1 c. à soupe de graines de pavot

Faites cuire la polenta en suivant les indications sur le paquet, ajoutez la crème et le parmesan à la fin, retirez du feu, étalez la polenta sur une feuille de papier sulfurisé en lui donnant une forme de rectangle et laissez refroidir. • Allumez le four sur th. 6/180°. • Lavez les épinards, essorez-les bien et faites-les revenir dans une poêle

avec l'oignon haché et un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient cuits. • Étalez une feuille de brick sur le plan de travail, badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, déposez au centre un rectangle de polenta, puis un pavé de saumon salé et poivré et une couche d'épinards. • Enveloppez l'ensemble de façon à former un paquet, badigeonnez de beurre fondu et parsemez de graines de pavot. • Recommencez de la même façon pour les 5 autres, posez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 35 à 40 mn. • Servez aussitôt accompagnés d'une salade de jeunes pousses.

à table + Vous pouvez utiliser des pavés de saumon et des épinards surgelés, faites-les juste décongeler avant.





BLANQUETTE DE POULARDE,
BADIANE ET RÉGLISSE
fiche-recette



TAGINE D'AGNEAU, DATTES
ET CLÉMENTINES
fiche-recette



POT-AU-FEU ET FOIE GRAS EN FEUILLE DE CHOU (6 pers.)

Plat / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 2 h 30 mn

800 g de veau (paleron) - 800 g de bœuf (gîte-gîte)

1 c. à soupe d'huile - 30 g de beurre - 1 bouquet garni - gros sel

10 grains de poivre - 1 oignon piqué d'1 clou de girofle

2 gousses d'ail - 6 petits poireaux - 6 carottes

6 navets 1/2 céleri-rave - 6 feuilles de chou

6 escalopes de foie gras crues de 80 g environ - poivre du moulin

Demandez à votre boucher de découper chaque viande en 12 gros cubes, puis de les ficeler par quatre, 2 morceaux de bœuf, 2 morceaux de veau, comme un damier, vous obtenez 6 paquets. • Faites revenir les viandes ficelées dans une grande cocotte dans le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces. • Recouvrez-les entièrement d'eau ou de bouillon de volaille, portez à ébullition, écumez durant 10 mn environ, puis ajoutez le bouquet garni, l'oignon, l'ail épluché, 1 c. à soupe de gros sel, les grains de poivre et laissez frémir pendant 1 h 30. • Epluchez et lavez tous les légumes, ajoutez-les dans la cocotte au bout d'1 h, sauf le chou, et prolongez la cuisson encore 1 h. • Faites blanchir les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les. • Enveloppez chaque tranche de foie gras salée et poivrée dans une feuille de chou et faites-les cuire à la surface du bouillon 10 mn avant la fin de la cuisson. • Vous pouvez également cuire pendant 20 mn des os à moelle dans une petite casserole à part avec du bouillon prélevé dans la cocotte. Servez ce pot-au-feu avec de gros cornichons « à la russe » et de la moutarde violette.

à table + Vous pouvez préparer le pot-au-feu la veille.

Dégraissez-le après une nuit passée au froid, mais faites cuire le foie gras au dernier moment, après avoir réchauffé le pot-au-feu.

COUSCOUS D'OIE AUX LÉGUMES ANCIENS

(6 pers.) Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 2 h 30 mn

1 oie de 4 kg - poivre du moulin - thym
3 l de bouillon de volaille reconstitué
1,5 kg de légumes anciens (carottes
jaunes ou violettes, betteraves, panais,
navets boule d'or, pommes de terre
violettes, etc.) - 500 g de semoule de blé
dur moyenne ou fine

Allumez le four sur th. 6/180°. • Portez le bouillon de volaille à ébullition, plongez l'oie dedans et faites-la bouillir 30 mn à petits frémissements. • Sortez l'oie du bouillon et mettez-la dans un plat de cuisson avec 1 louche de bouillon, salez, poivrez, piquez-la à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau. Faites cuire au four pendant 1 h. • Epluchez tous les légumes, coupez-les en gros morceaux et mettez-les dans le plat autour de la volaille, parsemez viande et légumes de thym. Baissez le thermostat sur 5/150° et poursuivez la

cuisson encore 1 h. Arrosez régulièrement l'oie avec du bouillon pour qu'elle soit bien moelleuse. • Préparez la semoule en suivant les indications sur le paquet et réservez au chaud. • Laissez reposer l'oie 15 mn avant de la découper, puis servez avec les légumes et la semoule.

à table + Vous pouvez cuire l'oie directement dans le four sans la plonger dans le bouillon mais elle sera plus moelleuse précuite dans le bouillon.





CANETTE RÔTIE, MARRONS ET NOUILLES JAPONAISES (4 pers.)

Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 h

1 canette de barbarie - 1 oignon
2 gousses d'ail - 1 c. à soupe de miel
6 c. à soupe de sauce teriyaki (Kikkoman)
le jus de 2 oranges - poivre du moulin
200 g de marrons au naturel
2 paquets de nouilles japonaises précuites

Allumez le four sur th. 5/150°. • Piquez la canette avec la pointe d'un couteau sur toute la surface de la chair. • Mettez l'ail

et l'oignon coupés en 4 à l'intérieur, puis badigeonnez-la de miel, posez-la dans un plat allant au four, arrosez-la de sauce teriyaki et de jus d'orange, salez, poivrez et faites-la cuire 2 h à four doux en la retournant souvent. • Ajoutez les marrons 20 mn avant la fin de la cuisson. • Préparez les pâtes en suivant les indications sur le paquet. • Laissez la canette reposer 15 mn dans de l'aluminium avant de la découper. • Dégraissez la sauce et mélangez-la aux pâtes et aux marrons. Servez sans attendre.

à table + Pour plus de convives, prévoyez 2 canettes, donc doublez les proportions.

> Les nouilles japonaises s'achètent dans les rayons « épicerie du monde ».



BÛCHE CHOCOLAT-CHOCOLAT (6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 15 mn

Au frais : 2 h

Pour le biscuit : 80 g de sucre

4 jaunes d'œufs - 3 blancs d'œufs

80 g de farine - 40 g de beurre fondu

Pour la crème au chocolat : 10 cl de crème

10 cl de lait - 200 g de chocolat noir

20 g de beurre - 50 g de pralin

Pour le sirop : 10 cl de sirop de canne

4 c. à soupe de rhum blanc Trois Rivières

Pour les copeaux de chocolat :

200 g de chocolat noir - 1 noix de beurre

Pour les copeaux, faites fondre le chocolat au micro-ondes, ajoutez la noix de beurre, lissez le chocolat avec un fouet. • A l'aide d'un pinceau, déposez des traces de

chocolat sur 2 feuilles de papier sulfurisé posées sur une surface plane et laissez durcir. Gardez un peu de chocolat pour coller les copeaux plus tard. • **Pour la crème,** faites bouillir le lait et la crème, versez-les sur le chocolat noir cassé en morceaux, ajoutez les 20 g de beurre et lissez la préparation. • **Pour le biscuit,** allumez le four sur th. 6-7/190°. Sortez la plaque du four et tapissez-la d'une feuille de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre au micro-ondes, beurrez le papier sulfurisé. • Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine tamisée délicatement sans travailler le mélange. • Battez les blancs d'œufs en neige ferme et mélangez-les aux jaunes en soulevant l'ensemble. • Étalez la pâte sur le papier en formant un rectangle et faites cuire 10 mn dans le four. • Faites glisser le biscuit sur le plan de

travail, couvrez-le d'un torchon pour qu'il reste moelleux. • Laissez tiédir, humidifiez le biscuit avec le sirop mélangé au rhum, étalez la crème au chocolat et saupoudrez de pralin. • Roulez le biscuit sur lui-même en serrant, puis enveloppez-le dans du film et réservez-le au frais 12 h. • Faites fondre le chocolat réservé pour coller les copeaux au micro-ondes. • Coupez les deux extrémités de la bûche. Retirez les copeaux de chocolat du papier sulfurisé un par un et collez-les sur la bûche avec un peu de chocolat fondu. Vous pouvez aussi couper la bûche en 6 parts et les présenter debout avec les copeaux autour et un coulis de fruits rouges.

à table + Vous pouvez disposer les feuilles de papier sulfurisé sur des plateaux et les mettre au frais pour que le chocolat durcisse plus vite. > Préparez ce dessert la veille.

CRÈMES MONT-BLANC (6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 mn

Au frais : 2 h

500 g de crème de marron sucrée
200 g de chocolat noir - 20 g de beurre
50 cl de crème fleurette
20 g de sucre glace - 2 meringues

Faites chauffer 20 cl de crème fleurette. • Dès qu'elle bout, versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, remuez au fouet pour lisser la préparation, puis ajoutez le beurre et 6 c. de crème

de marron en remuant encore. • Concassez grossièrement les meringues et mettez-les dans le fond des verres. • Fouettez la crème restante en Chantilly en ajoutant le sucre glace en pluie à la fin. • Mélangez la moitié de cette crème au reste de crème de marron, puis répartissez l'ensemble dans des verres en intercalant les différentes préparations. • Mettez au frais au moins 2 h.

à table + Vous pouvez ajouter 1 boule de glace 100 % dry chocolat pour les amateurs, vanille pour les inconditionnels, yaourt pour les raisonnables...



CRÈMES BRÛLÉES VERVEINE-ROSE (6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h

Au frais : 12 h

50 cl de lait - 25 cl de crème fleurette
6 jaunes d'œufs - 50 g de sucre glace
cassonade - 50 g de sucre en poudre
Épices : 1 petite poignée de verveine
citronnelle sèche - 1 c. à soupe de boutons
de roses séchés - 1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle

Faites chauffer le lait avec tous les épices, retirez du feu dès l'ébullition et laissez infuser 10 mn. • Allumez le four à th. 4/120°. • Fouettez les jaunes d'œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. • Filtrez le lait pour retirer les épices, ajoutez la crème et puis versez doucement sur les jaunes battus sans faire de mousse. • Passez 6 ramequins sous l'eau froide sans les essuyer et répartissez la crème dedans. • Posez-les dans un grand plat, ajoutez un fond d'eau chaude autour et faites cuire ainsi

au bain-marie pendant 45 mn. • Laissez refroidir et réservez au frais jusqu'au lendemain. • Saupoudrez la surface des crèmes de cassonade et brûlez-les au fer à caraméliser ou au chalumeau.

à table + Aromatisez le lait selon vos goûts, vanille, café, chocolat, gingembre, pistache etc.

> Faites des meringues avec les blancs d'œufs non utilisés (voir recette de base).



The image shows three glasses filled with a vibrant red jelly. Each glass contains several dark red cherries. The glasses are arranged on a dark, textured surface. In the foreground, there is a stack of round, golden-brown biscuits. The background is slightly blurred, showing more of the same surface and some light reflections.

PERLES DU JAPON, GROSEILLES EN GELÉE

(6 pers.) Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 30 mn / Au frais : 4 h

50 cl de lait - 50 g de perles du japon (Tipiak)

1 gousse de vanille - 50 g de sucre - 1 c. à café d'agar-agar

Pour la gelée : 250 g de groseilles - 50 g de sucre

1/2 c. à café d'agar-agar

Faites cuire les perles du japon dans le lait avec 50 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée, sur feu très doux, pendant 25 à 30 mn, en remuant souvent. • Ajoutez l'agar-agar délayé dans un peu d'eau froide à la fin, puis retirez du feu et répartissez dans des verres bas. • Faites bouillir les groseilles lavées mais pas égrappées avec le sucre et 1/2 verre d'eau, ajoutez l'agar-agar délayé dans de l'eau froide à la fin. • Retirez du feu, filtrez le jus et versez-le délicatement sur les perles du Japon. • Réservez au frais 4 h et servez avec des meringues ou des biscuits.

à table + Vous pouvez remplacer les perles du Japon par du tapioca ou du riz rond.



MINI-CHARLOTTES AUX POIRES (6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 25 mn

Au frais : 12 h

2 paquets de boudoirs - 4 poires mûres -
1 gousse de vanille - 50 g de sucre

Pour la crème : 1 gousse de vanille

80 g de sucre - 4 jaunes d'œufs

20 g de farine - 50 cl de lait

20 g de Maïzena - 25 g de beurre

2 feuilles de gélatine (4 g)

2 c. à soupe d'alcool de poire

ou de rhum blanc Trois rivières

Pelez les poires et coupez-les en quatre,

retirez le cœur et faites-les cuire 20 mn dans une casserole avec le sucre, la vanille fendue en deux et grattée et 30 cl d'eau. Laissez ensuite tiédir dans le sirop.

• **Préparez la crème,** faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis laissez infuser hors du feu. • Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine et la Maïzena, puis versez le lait en retirant la vanille au passage. • Reversez tout dans la casserole et faites cuire 1 mn jusqu'à ce que la crème se détache des parois de la casserole. • Ajoutez la gélatine essorée et le beurre hors du feu, laissez

tiédir, puis ajoutez l'alcool choisi.

• Egouttez les poires en gardant le sirop et coupez-les en fines lamelles. • Préparez les verres un par un, coupez les boudoirs à la dimension du verre, trempez-les rapidement dans le sirop des poires et placez-les dans le verre côté imbibé à l'intérieur. • Versez un peu de crème au fond, ajoutez des lamelles de poires, de la crème, des poires, etc., en terminant par la crème. • Recommencez pour tous les verres et mettez-les au frais recouverts d'un film plastique pendant 12 h.

à table + Vous pouvez saupoudrer d'un nuage de sucre glace ou de cacao amer juste avant de servir.

TARTE AU CHOCOLAT GLACÉE AUX FRUITS ROUGES (6-8 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn / Au frais : 2 h

Pour la pâte :

300 g de farine - 2 œufs

100 g de cacao non sucré

150 g de sucre - 250 g de beurre

50 g d'amandes en poudre

Pour la crème au chocolat :

30 g de beurre - 300 g de chocolat noir

30 cl de crème fleurette

Pour le glaçage :

250 g de fruits rouges frais ou surgelés

50 g de sucre - 1 feuille de gélatine

Préparez la pâte, mettez la farine, le cacao, le sucre, les amandes et le beurre coupé en morceaux dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux. • Ajoutez les œufs entiers, mixez par à-coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule. • Étalez-la sur le plan de travail fariné en formant un rectangle. • Déposez-le sur une feuille de papier sulfurisé placée sur la plaque du four, piquez-la de plusieurs coups de fourchette, relevez les bords en formant des petits bourrelets et mettez-la au frais 1 h. • Allumez le four sur th. 6/180°. • Posez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, garnissez-la de légumes secs et faites-la cuire 20 mn. • Retirez papier et légumes secs et poursuivez la cuisson 5 à 10 mn, puis laissez refroidir. • Faites tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. • Mettez les fruits lavés dans une casserole avec le sucre et 10 cl d'eau, faites-les cuire 5 mn sur feu vif. Ajoutez la gélatine égouttée hors du feu, puis filtrez le jus et laissez tiédir. • Faites bouillir la crème puis versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, remuez au fouet pour lisser la préparation, ajoutez le beurre à la fin. • Répartissez le chocolat sur la pâte et réservez au frais jusqu'à ce qu'il commence à prendre. • Versez alors délicatement le jus tiédi et remettez au frais. Coupez la tarte en gros carrés au moment de servir.

à table + Vous pouvez préparer cette tarte la veille.

> Si vous utilisez des fruits surgelés, faites-les décongeler avant et comptez 10 mn de cuisson au lieu de 5 mn.



UNE RECETTE DE **BASE**

photos Jérôme Bilic - réalisation Marie Leteuré

*... pour réaliser cinq meringues craquantes
à partir de la même préparation.*

MERINGUES ROSE BONBON

(pour 20 petites pièces)

la recette de base

quelques gouttes de colorant
alimentaire rouge

Ajoutez dans la recette de base quelques gouttes de colorant rouge après le sucre glace.

• Glissez les blancs battus dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre, puis formez les meringues en les espaçant sur une feuille de papier sulfurisé. • Faites cuire pendant 1 h 30 et laissez refroidir.



BASE POUR LES MERINGUES

(pour 20 meringues environ)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 10 mn / Cuisson : 1 h 30 mn

3 blancs d'œufs (environ 110 g)

110 g de sucre en poudre

110 g de sucre glace

Allumez le four sur th. 3-4/110°. • Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre en poudre en pluie, et continuez de battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

• Tamisez le sucre glace au-dessus des blancs battus et mélangez-les délicatement en soulevant l'ensemble avec une spatule souple. • Mettez les blancs sucrés dans une poche à douille munie d'une douille

lisse ou cannelée, puis formez les meringues sur une feuille de papier sulfurisé. Vous pouvez aussi déposer les meringues en petits tas sur le papier en vous aidant de deux cuillères. • Faites cuire les meringues dans le four pendant 1 h 30, puis laissez-les refroidir à l'air libre.

Astuces

> Les meringues gonflent un peu en cuisant, pensez à les espacer sur le papier.

> Pour faire de belles meringues régulières, dessinez des cercles pas trop rapprochés sur le papier sulfurisé avec un petit verre ou un compas, ils serviront de gabarit.

• Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez un sac congélation, glissez les

blancs dans le sac, coupez un coin avec des ciseaux et disposez vos meringues sur le papier sulfurisé.

> Les meringues se gardent assez longtemps dans un endroit sec.

> Si les meringues perdent leur blancheur en cuisant et deviennent beiges, c'est que votre four est trop chaud, réduisez un peu la température, quitte à prolonger la cuisson de quelques minutes.

Avec quoi

• Vous pouvez saupoudrer les meringues de sucre glace, de cacao, les parsemer d'amandes effilées, de pistaches, de noix ou de noisettes en poudre, de sucre coloré, de brisures de dragées, de confettis colorés, tout est permis...



Meringues à la pistache



Meringues glacées aux fruits rouges

Verre, Le Bon Marché Rive Gauche.



Mini-pavlovas

MERINGUES À LA PISTACHE

(pour 40 petites pièces)

La recette de base

50 g de pistaches mixées avec 25 g de sirop d'orgeat ou 50 g de pâte de pistache pistache en poudre pour le décor

Mélangez la pâte de pistache aux blancs battus.

• Disposez les petites meringues sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez de pistache en poudre et faites cuire 1 h environ.

MINI-PAVLOVAS (6 pers.)

La moitié de la recette de base

500 g de fruits rouges
80 g de sucre - 15 cl d'eau
1 gousse de vanille

Disposez 6 tas de blancs battus en formant 6 nids sur une feuille de papier sulfurisé et faites-les cuire 1 h 30. • Faites bouillir l'eau, le sucre et la vanille pendant 8 mn sur feu vif, versez ce sirop sur les fruits rouges lavés et laissez refroidir.

• Pour servir, brisez un peu le dessus des meringues et remplissez la cavité de fruits, versez un peu de sirop.

À FAIRE • Vous pouvez ajouter une boule de glace et de la chantilly.

• Vous pouvez réaliser ce dessert avec des fruits exotiques : mangue, kiwi, papaye, ananas...

MERINGUES GLACÉES AUX FRUITS ROUGES

(6 personnes)

La moitié de la recette de base
glace au choix

250 g de coulis de fruits rouges surgelé

Disposez les blancs dans une poche à douille munie d'une douille lisse et formez des petites meringues sur une feuille de papier sulfurisé. • Faites-les cuire 1 h 30 et laissez refroidir. • Mettez 6 boules de glace dans 6 verres, nappez de coulis de fruits rouges décongelé et coiffez avec une meringue.

Utilisez toujours le même poids de blancs d'œufs, de sucre et de sucre glace.



MERINGUES À LA FRAMBOISE

(pour 20 petites pièces)

La recette de base

100 g de framboises

20 g de sucre glace

2 c. à soupe de jus de citron

Pour réaliser le coulis, mixez les framboises avec le sucre glace, puis passez au travers d'une passoire. • Remplissez des caissettes en papier de meringue, puis avec une cuillère à café, tracez des traits de coulis. Faites cuire les meringues 1 h 30 et servez dans les caissettes.

Variantes

Un vacherin à assembler :


2 disques de meringue + des bâtonnets de meringue + glace au choix. Dans un moule tapissé de film étirable, mettez un disque de meringue, recouvrez-le de glace un peu ramollie, terminez par le second disque et faites adhérer les bâtonnets de meringue à la glace sur tout le pourtour du vacherin.

Une surprise très gourmande :

Deux meringues collées ensemble par une grosse boule de glace vanille, le tout nappé de sauce chaude au chocolat.

Un délicieux dessert minute :

Des meringues concassées, mélangées à du mascarpone sucré aromatisé à la vanille et à un coulis de fruits, disposées en couches dans un verre.



Whoopies cacao vanille
recette en page 124

WHOOPIES

BASES EXTRA-TERRESTRES

Ces petits gâteaux sandwiches, à mi-chemin entre le macaron et la tarte tropézienne, arrivent tout droit des USA, où ils menacent sérieusement de renvoyer les cupcakes au bac à sable. Attention à l'attaque des soucoupes volantes.

photos Jérôme Bilic - réalisation Marie Leteuré



PÂTE DE BASE CACAO (pour 20 whoopies environ)

Dessert / Facile / Bon marché - Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

250 g de farine - 2 c. à soupe de cacao non sucré

1 c. à café de levure chimique

1/2 c. à café de bicarbonate de sodium - 2 pincées de sel

100 g de beurre mou - 125 g de sucre

1 c. à café de vanille en poudre - 1 œuf - 10 cl de lait

Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez l'œuf entier en fouettant à petite vitesse. • Tamisez ensemble la farine, le cacao, la levure, le bicarbonate, le sel, **ajoutez la vanille en poudre**. Mélangez-les petit à petit, avec le lait, à la préparation précédente.

• Allumez le four sur th. 6/180°. • Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse. • Tapissez 1 ou 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte ronds comme des macarons et faites-les cuire 10 à 15 mn. • Laissez-les ensuite refroidir sur le papier.



Whoopies fraise

Préparez différentes crèmes
et assemblez les biscuits deux par deux
en intercalant la crème de votre choix à l'intérieur.



Whoopies cacao-chocolat



Whoopies framboise

Whoopies marshmallows



Whoopies vanille



PÂTE DE BASE VANILLE (pour 20 whoopies environ)

Dessert / Facile / Bon marché - Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

250 g de farine - 1 c. à café de levure chimique

1/2 c. à café de bicarbonate de sodium - 10 cl de lait

2 pincées de sel - 100 g de beurre mou - 125 g de sucre - 1 œuf

1 c. à café de vanille en poudre - 1 c. à soupe de crème fraîche

Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez l'œuf entier en fouettant à petite vitesse. • Tamisez ensemble la farine, la levure, le bicarbonate et le sel, **ajoutez la vanille en poudre**. Mélangez-les petit à petit, avec le lait, à la préparation précédente. Ajoutez la crème fraîche à la fin. • Allumez le four sur th. 6/180°. • Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse. • Tapissez 1 ou 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte ronds comme des macarons et faites-les cuire 10 à 15 mn. • Laissez-les ensuite refroidir sur le papier.

Whoopies glacés

WHOOPIES CACAO-VANILLE

Préparation : 10 mn

Mélangez 250 g de mascarpone, 1 c. à café de vanille en poudre et 50 g de sucre glace à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot à petite vitesse pour éviter les grumeaux mais pas trop vite pour que la crème reste épaisse.



WHOOPIES FRAISE

Préparation : 10 mn

Mixez 50 g de beurre mou avec 100 g de sucre glace et 2 c. à soupe de sirop de fraise, ajoutez 1 c. à soupe d'eau chaude et quelques gouttes de colorant alimentaire rouge pour la couleur. • Mettez cette crème entre 2 biscuits, saupoudrez les whoopies de sucre glace et réservez au frais.



WHOOPIES CACAO-CHOCOLAT

Préparation : 15 mn

Faites chauffer 10 cl de crème liquide, puis versez-la sur 150 g de chocolat noir cassé en morceaux, remuez pour lisser la préparation, ajoutez une noisette de beurre et laissez refroidir avant de garnir les whoopies. • Vous pouvez ajouter 2 c. à café de crème de marron ou, en version express, utiliser du Nutella.



WHOOPIES FRAMBOISE

Préparation : 10 mn

Mélangez 200 g de fromage frais type St-Môret avec 125 g de framboises et 30 g de sucre glace jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. • Mettez-la entre 2 biscuits, ajoutez un peu de glaçage au sucre dessus (voir whoopies glacés), un confetti en chocolat et réservez au frais.

WHOOPIES MARSHMALLOW

Préparation : 10 mn

Faites fondre les marshmallows environ 10 secondes au micro-ondes avant de les mettre entre 2 biscuits.



WHOOPIES VANILLE

Préparation : 10 mn

Mélangez 250 g de mascarpone, 1 c. à café de vanille en poudre et 50 g de sucre glace à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot à petite vitesse pour éviter les grumeaux mais pas trop vite pour que la crème reste épaisse.



WHOOPIES GLACÉS *Préparation : 10 mn*

Faites ramollir de la glace au choix (vanille, yaourt, calisson, amande, pistache, etc.). • Mélangez 2 c. à soupe de sucre glace avec 1 petit blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron avec un fouet jusqu'à ce que vous ayez une crème fluide. • Mettez de la glace entre 2 biscuits, nappez avec le glaçage au sucre et placez les whoopies 30 mn dans le congélateur. • Vous pouvez les congeler, sortez-les alors 30 mn avant de les manger.

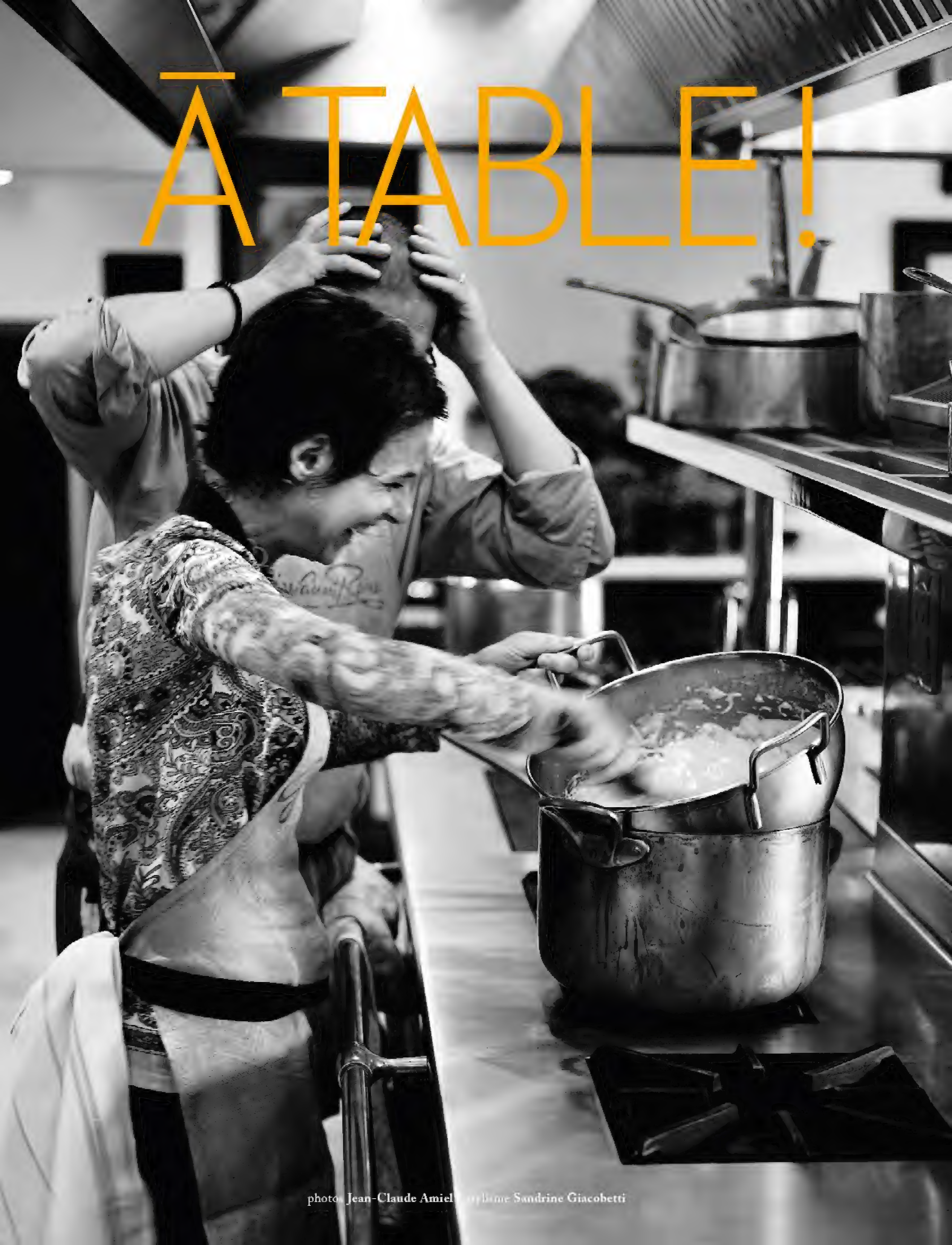
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



CHAMPAGNE
DE SAINT GALL

www.de-saint-gall.com

À TABLE!



> Elle et eux à table **PAGE 128**

Noël avec le roi des pâtes fraîches

> Coaching **PAGE 134**

Le picorage,
ça ne s'improvise pas

> Chef de rayon **PAGE 142**

Pierre Gagnaire
au supermarché



Sabayon au marsala et à la cannelle
recette en page 132

> 10 vins **PAGE 150**

De champagne rosé

> Gérard Margeon (leçon n°2) **PAGE 154**

Tout ce que vous devez savoir sur les bourgognes,
les chablis, les champagnes...

> Emilie Dequenne **PAGE 162**

Le vin de la fillette

Si depuis bien longtemps Vérone est le royaume des pâtes fraîches, cet entrepreneur en a fait la capitale d'un véritable empire. La cuisinière italienne Alba Pezone nous emmène vivre chez lui un Noël dans le plus pur style nouille.

photos Jean-Claude Aniel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré

Noël entre les pâtes de Giovanni Rana

Vérone est un petit royaume mélodramatique qui refoule ses passions contrariées derrière trois grandes spécialités régionales : les lunettes noires démesurées, les vendanges tardives et les pâtes fraîches. Lorsque les touristes traversent la piazza Brà en direction du petit balcon de Juliette, sous lequel viennent se masser toutes les tendresses terrestres, telles des ouailles devant leur saint-siège, quelques-uns s'arrêtent à la terrasse de la vieille brasserie Tre Corone pour commander des tortellini au bouillon de chapon et les savourent en observant distraitement les arènes romaines composées de gros blocs roses et tendres comme des boules de guimauve. C'est l'ancienne buvette de l'opéra, que son propriétaire Giovanni Rana rêvait déjà de s'offrir du temps où, tout jeune fournier, il y apercevait aux heures de livraison du pain la Callas alanguie à sa table habituelle. Aujourd'hui, l'ancien boulanger pourrait acheter rubis sur l'ongle tous les cafés de l'esplanade,

avec les pavés sur lesquels ils reposent et les vues sur l'amphithéâtre antique dont ils vivent. Pour lui, tout a commencé il y a un demi-siècle, ce jour de l'année de ses 20 ans où il prit la décision la plus importante de sa vie en abandonnant le métier des pâtes à pain pour prendre celui des pâtes tout court. L'Italie sortait poussivement de l'après-guerre et entrait dans les sixties, avec ses villes pleines de célibataires, de femmes émancipées, de mères de famille assumant seules les préparatifs des repas de fêtes, naguère cuisinés en commun avec leurs proches. Il commença par leur vendre des pâtes fraîches crues façonnées à la main, qu'il produisit bientôt en série pour satisfaire une demande de plus en plus effrénée, tout en s'efforçant d'égaliser la qualité artisanale d'origine. Prenez ses récentes gammes de sauces : les Italiens n'admettraient jamais que leur pesto soit mis en conserve. Le sien est donc commercialisé avec des pignons entiers et des tomates confites. ●●●



Tortelli sfogliavelo à la truffe,
crème de parmigiano



Tortelli au jambon cru,
bouillon de chapon
fiche-recette

Assiettes, Rossanna Orlandi



Tortelli sfogliavelo aux cèpes,
escalopes de homard à la marjolaine



* **PERBELLINI** (46, via Vittorio Veneto, Bovolone, www.perbellini.com). Une drôle de bonbonnière dorée qui a vu passer son siècle depuis le perron d'une banlieue sans histoire : célèbre pour son délicieux mille-feuille vendu au poids, ses macarons craquelés et des gressins enrobés de chocolat noir, toute la région se rend chez lui à Noël pour emporter l'un des 600 pandori ou 1200 offelle qu'il usine chaque jour dans son grand atelier. Il expédie en France, dans la limite de ses stocks.

Recettes en page 132



Petits pains de Giovanni Rana



Ravioli au chocolat, croûtons de pandoro et ananas caramélisé



●●● Deux millions de rations de pâtes sortent chaque jour de ses usines avec sa photo imprimée sur chaque paquet. Cette habitude initiée dans les années 90 l'a rendu si populaire qu'aucun concurrent, aussi puissant fut-il, n'a jamais réussi à lui ravir sa place en tête des gondoles transalpines. Il apparaît personnellement dans une infinité de campagnes d'affichages et de spots télévisés, au point de faire douter certains de son existence, comme de celle d'oncle Ben ou de la laitière. Récemment de passage à la Mostra de Venise, sa présence sur le tapis rouge aura provoqué une hystérie suffisante pour éclipser l'apparition de la légendaire Monica Bellucci. Parfois, de belles dames l'arrêtent dans la rue pour lui dire : « Je garde toujours un peu de vous dans mon réfrigérateur. » La formidable entrée de son palais ressemble à un portique de ministère planté au milieu des marais et des plants de tabac de « Autant en emporte le vent ». Le Giovanni Rana qui nous reçoit est un personnage de conte de fée, à la carrure de grizzli parachevée par deux solides chaussures noires aussi lourdes que des fers à repasser, des petites mains d'enfant ouvragées par une vie de pétrissage, une couronne de César en coton et des yeux de mandarin encadrés par une paire de lunettes de vue à monture d'or. A Noël, il prend le pouvoir sur une grande cuisine carrossée

de rouge, assortie à la turbine à glace aussi grosse qu'un réacteur d'avion de chasse, à la rôtissoire de luxe et au triple four à pain qu'il regarde toujours avec inquiétude. Depuis son plan de travail en marbre rose pâle comme de la mortadelle, il accueille son fils Gianluca et sa belle-fille Antonella, lui arrivé en Ferrari noire 430 Scuderia, elle avec un bracelet d'onyx et des boucles d'oreille en jade vert émeraude. Cette beauté généreuse comme une icône Belle Epoque, est originaire de Rimini, station balnéaire fétiche de Fellini où règne l'allégresse des vacances perpétuelles. En arrivant dans cette région simple et industrielle, les gens lui demandaient pourquoi est-ce qu'elle souriait tout le temps. Sur la table, il y a déjà de la sopressa veneta d'un ami charcutier, du sabayon brassé à la main avec de la glace au lait cru de la traite du jour et des éclats de marron glacé, mais surtout les incontournables gâteaux de Noël véronais : pandoro, panetone, offella, nadalin, fournis par Giovanni Batista Batistino Perbellini, maître-pâtissier à Bovolone (voir page précédente) et père de Giancarlo, l'un des plus grands chefs cuisiniers d'Italie. Perbellini est un vieux copain de Rana. Un jour, il lui offrit même son premier laminoir d'occasion, que le pâtier conserve encore superstitieusement parmi l'outillage dernier cri de son immense fabrique.

Recettes en page 132

**RÔTI DE VEAU, CUISSE DE LAPIN,
PURÉE DE POMMES DE TERRE &
CHÂTAIGNES** (2 pers.)

Plat / Facile / Assez cher

Préparation : 15 mn / Cuisson : 1 h

2 petites cuisses de lapin désossées
1 rôti de veau de lait (dans le filet)
d'environ 500 g - 1 oignon - 1 carotte
2 branches de céleri - huile d'olive
1 bouquet garni - 1 gousse d'ail
2 verres de vin Soave (blanc vénitien)
5 tranches fines de pancetta
marjolaine, romarin, sauge

**Pour la purée de châtaignes et
pommes de terre :**

250 g de pommes de terre épluchées,
cuites à l'eau et écrasées
150 g de châtaignes épluchées, cuites
à l'eau et écrasées
60 g de beurre doux - poivre du moulin
50 g de parmigiano reggiano
fraîchement râpé - 1 feuille de laurier
50 g de lait frais entier

Effeuillez, lavez, séchez et hachez la
marjolaine, le romarin et la sauge.
Mélangez-les. • Epluchez la carotte,
le céleri et l'oignon, lavez-les et cou-
pez-les en petits cubes. • Dans une co-
cotte, faites revenir le rôti dans un peu
d'huile d'olive avec les légumes.

• Mouillez avec le vin blanc, ajoutez
le bouquet garni et l'ail entier non
épluché. • Faites cuire au four à th. 5-
6/170° pendant environ 1 h. Arrosez
la viande régulièrement avec son jus
de cuisson. • Pendant ce temps, farcis-
sez les cuisses de lapin avec la pancetta
et le hachis d'herbes aromatiques.
• Faites-les revenir dans une poêle anti-
adhérente. • Poursuivez la cuisson
dans le four, avec le rôti de veau (au
bout de 20 mn de cuisson du rôti).

• **Préparez la purée.** Portez à ébulli-
tion le lait avec le laurier, salez, poi-
vrez. Incorporez-le, encore chaud,
aux pommes de terre et aux châ-
taignes écrasées, ainsi que le beurre.
• Ajoutez le parmigiano, mélangez
jusqu'à obtenir une purée lisse et
homogène. • Disposez 2 quenelles de
purée dans 2 assiettes, puis 1 tranche
de rôti et 1 cuisse de lapin dans cha-
cune. Arrosez l'ensemble avec le jus
de cuisson de la viande.

SABAYON AU MARSALA ET À LA CANNELLE (4 pers.)

Dessert / Assez facile / Bon marché
Préparation : 5 mn / Cuisson : 15 mn
À préparer à la dernière minute.

4 jaunes d'œufs
10-12 c. à soupe de marsala
4 c. à soupe rases de sucre semoule
2 pincées de cannelle

Préparez un bain-marie frémissant. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la cannelle et le marsala. • Posez le saladier dans le bain-marie, continuez de fouetter jusqu'à obtenir un mélange crémeux et mousseux : le sabayon doit doubler voire tripler de volume et s'affaisser « en ruban » quand on le soulève avec une spatule. • Retirez la casserole du bain-marie, fouettez jusqu'au tiédissement du sabayon. • Servez aussitôt accompagné de cantucci (petits biscuits croquants aux amandes).

TORTELLI SFOGLIAVELO À LA TRUFFE, CRÈME DE PARMIGIANO (4 pers.)

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 5 mn / Cuisson : 10 mn

2 paquets de tortelli sfogliavelo à la truffe
200 g de parmigiano reggiano 36 mois d'affinage - 2 petits jaunes d'œufs
400 g de crème fleurette entière
60 g de truffe noire - beurre doux
poivre noir du moulin

Dans un bain-marie, placez une casserole avec la crème fleurette dans laquelle vous laisserez fondre le parmigiano, en mélangeant doucement. Réservez au chaud. • Juste avant de servir, poivrez la crème et, à l'aide d'un fouet, incorporez les jaunes d'œufs. • Faites cuire les sfogliavelo 2-3 mn dans une casserole d'eau légèrement salée, portée à ébullition. Egouttez-les et poêlez-les avec un peu de beurre fondu. • Répartissez la crème de parmigiano sur le fond de deux assiettes légèrement creuses, répartissez les sfogliavelo à la truffe et râpez au-dessus de chaque assiette la truffe fraîche.

TORTELLI SFOGLIAVELO AUX CEPES, ESCALOPES DE HOMARD À LA MARJOLAINE (4 pers.)

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 5 mn / Cuisson : 20 mn

2 paquets de sfogliavelo (tortelli pâte fine) aux cèpes - 2 petits homards
1 petite botte de marjolaine fraîche
2 cèpes nettoyés d'environ 60 g
160 g de beurre

Pour le court-bouillon :

1 gousse d'ail non épluchée
quelques tiges de persil plat (feuilles et tiges) - quelques grains de poivre noir
quelques rondelles de carottes

Portez 1 litre d'eau à ébullition avec l'ail, le persil, les grains de poivre et la carotte, salez, et faites cuire les homards dedans pendant 13 mn environ. • Sortez les homards, retirez la carapace, détaillez la chair en médaillons. • Pendant ce temps, dans une casserole d'eau légèrement salée, portée à ébullition, faites cuire les sfogliavelo 2-3 mn. • Lavez et séchez les feuilles de marjolaine. Faites fondre le beurre dans une poêle et jetez la marjolaine dedans. • Lorsque les tortelli sont cuits, poêlez-les dans le beurre et la marjolaine. • Avec les restes de beurre aromatisé, badigeonnez le homard. • Nettoyez les cèpes et découpez-le en fines lamelles. • Répartissez les tortelli sur deux assiettes, ajoutez une escalope et une pince de homard sur chacune et décorez avec des lamelles de cèpe cru.

PETITS PAINS DE GIOVANNI RANA (pour 15-20 petits pains environ)

Divers / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn + le temps de pousse
Cuisson : 15 mn

1 robot muni d'un crochet
1 kg de farine manitoba "0" (*)
45 g de levure de boulanger
60 g de lait frais entier à température ambiante
150 g de beurre doux en petits morceaux
35 g d'huile d'olive vierge extra
25 g de sel fin - 450 g d'eau

Délayez la levure dans le lait. Mélangez la farine et le sel. • Dans la cuve du robot muni du crochet, pétrissez ensemble tous les ingrédients de la recette à petite vitesse, pendant 25 à 30 mn. • Couvrez et laissez lever pendant environ 1 h à température ambiante. • Détaillez ensuite la pâte en morceaux et façonnez des petits pains. • Couvrez à nouveau et laissez lever suffisamment longtemps pour que la pâte double de volume (important). • Préchauffez le four à th. 6/180°. Faites cuire les petits pains 15 mn environ : la croûte doit être dorée et croquante.

RAVIOLI AU CHOCOLAT, CROÛTONS DE PANDORO ET ANANAS CARAMELISÉ (4 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 25 mn

2 paquets de ravioli au chocolat
1 petit ananas frais, épluché et détaillé en petits cubes
3 c. à soupe de sucre semoule
le jus de 2 oranges
1 noix de beurre
2 tranches de Pandoro di Verona découpées en petits cubes
huile pour friture - sucre glace

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et les cubes d'ananas. • Laissez caraméliser, déglacez avec le jus d'orange. • Laissez le jus s'évaporer, jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et homogène. • Faites colorer le Pandoro au four à th. 6/180°, pendant 6 mn environ. • Faites frire les ravioli 2 mn dans l'huile chaude. • Disposez les cubes de Pandoro sur le fond des assiettes. Posez dessus les ravioli au chocolat et l'ananas caramélisé. • Saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.

à table + Le Pandoro est un gâteau de Noël typique de Vérone. On le trouve en cette période dans les épiceries fines italiennes ou sur les sites de produits italiens.

ÉDITIONS 2010

LE NOUVEAU SALON EUROPÉEN DES PRODUITS DE QUALITÉ



LE SALON
GOURMETS & VINS

AVEC

ELLE
à table

*Découvrez le meilleur du vin et de la gastronomie dans votre région
avec les salons « Gourmets & Vins avec ELLE à table ».*

GASTRONOMIE • VINS

ANIMATIONS AUTOUR DES CHEFS • CADEAUX GOURMANDS



Obtenez votre invitation gratuite sur www.gourmetsetvins.com (code EAT)

BRUXELLES - 26 au 28 NOVEMBRE 2010

LYON - 10 au 13 DÉCEMBRE 2010

un événement
Novexpo
en partenariat avec

HACHETTE
VINS.com

CUISINE.TV

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*Difficile de se soustraire au
chaleureux rituel du grignotage
entre amis. Mais est-ce bien
raisonnable? Peut-être bien
finalement, en prenant quelques
précautions.*

photos Jean-Claude Amiel - texte et recettes
Véronique Liégeois - réalisation Sandrine Giacobetti

Un ami qui vous

Idées menus

Le grand soir, pour les petits

- > Biscuits aux messages secrets
- > Suprême de poulet à la crème
- > Paillassons de pomme de terre
 - > Bûche glacée
- > Fruits découpés à grignoter

Le goûter en famille

- > Tendres gâteaux à la cannelle
- > Lait chaud à la vanille
 - > Orange pressée

Le brunch du lendemain

- > Œufs brouillés au saumon, toasts grillés
 - > Smoothie ananas, mangue, kiwi
- > Sablés au cranberries et chocolat au lait
 - > Chocolat chaud

Les petits restes après la fête

- > Potage de légumes
- > Mini-koughloffs au munster et au cumin
- > Salade de mâche, radis noir et betterave
 - > Crème à la vanille
 - > Truffes bicolores

Tendres biscuits à la cannelle, glaçage de neige
fiche-recette

veut du bien



Pour bien préparer les fêtes...

> Oubliez l'équilibre alimentaire, la période des fêtes est un moment de convivialité, de découverte ou de souvenirs d'enfance. Pour l'équilibre... attendez la nouvelle année !

> Mais ne sacrifiez pas la qualité des ingrédients : choisissez des ingrédients de bonne qualité, basiques, bios à chaque fois que possible.

> Préparez un maximum de choses vous-même, et si possible en équipe, avec les petits et les grands. Ce sont ces moments de partage qui donnent un vrai sens à la fête. Répartissez les tâches pour que chacun se sente utile et participe activement aux préparatifs.

> Pensez à préparer des petits cadeaux alimentaires : ce sont des attentions qui ne vous ruineront pas. Préparez des petits sachets de sablés, des boîtes de truffes, des pots de confiture d'orange, des mini-terrines, des brioches dans de jolis moules en carton...

> Pensez aussi à prévoir...

Des fruits frais dans une corbeille, que chacun grignotera à sa guise. Clémentines, kiwis, litchis et autres fruits exotiques, ils sont pleins de vitamine C. Et des fruits séchés (figues, cranberries, raisins, dattes, abricots, noix, noisettes, amandes...). Ils contiennent des fibres, du potassium, du magnésium, du fer : c'est l'idéal pour les enfants et les ados, souvent fatigués à cette époque de l'année.

Mini-koughloffs au munster et cumin
fiche-recette



Assiette et coupelle, The Conran Shop.



BISCUITS AUX MESSAGES SECRETS

(6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 40 mn / Cuisson : 30 mn

2 blancs d'œufs - 45 g de farine
2 c. à soupe de sucre en poudre - curcuma
25 g de beurre - 15 g de parmesan râpé
papier fin coloré

Préparez des petits messages de meilleurs vœux sur du papier coloré découpé en bandelettes de 0,5 cm x 6 cm environ. Roulez les messages sur eux-mêmes. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Battez les blancs d'œufs à la fourchette avec une pincée de sel et le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. • Faites fondre le beurre 10 secondes au micro-ondes. • Ajoutez dans le mélange précédent le beurre fondu, la farine et le parmesan. Mélangez à la spatule. La pâte doit rester assez fluide. Poivrez et ajoutez une bonne pincée de curcuma pour colorer. • Testez la cuisson des biscuits : déposez 2 c. à café de pâte sur la plaque à pâtisserie, en les espaçant. • Etalez la pâte avec le dos d'une cuillère pour obtenir 2 disques de 6 cm de diamètre environ. Faites cuire dans le four bien chaud pendant 5 minutes environ. Les biscuits doivent rester clairs et souples. • Sortez la plaque du four. Repliez les biscuits en deux. Insérez à l'intérieur un message, puis repliez les biscuits en deux dans l'autre sens, pour obtenir des biscuits de la forme des « fortune cookies » asiatiques. Maintenez avec une pique en bois. • Réalisez les autres biscuits sur le même principe, jusqu'à épuisement de la pâte. Lorsque tous les biscuits sont cuits et pliés, disposez-les sur la plaque à pâtisserie et laissez-les sécher 5 à 10 mn, dans le four éteint, en les surveillant. Laissez refroidir complètement, puis ôtez les piques en bois (facultatif). Servez les biscuits à l'apéritif, ou disposez-les sur la table, pour décorer.

à table + Les tuiles ont tendance à durcir rapidement en refroidissant : faites-les cuire en petite quantité, pour avoir le temps de les plier.

> Faites participer les enfants : ils écriront ou dessineront les petits messages destinés aux convives.





Bague chocolat en sucre "Pétale de rose", La Grande Épicerie de Paris.



SABLÉS MOELLEUX AUX CRANBERRIES ET CHOCOLAT (6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché - Préparation : 30 mn / Cuisson : 25 mn

200 g de farine de blé - 40 g de farine jaune de maïs - 120 g de beurre -
50 g de sucre - 1/2 sachet de levure - 2 c. à soupe de lait - sucre glace
130 g de chocolat au lait pour pâtisserie - 60 g de cranberries séchées

Coupez le beurre en petits dés et laissez-le à température ambiante. • Préchauffez le four sur th. 5/150°. • Hachez grossièrement le chocolat avec un couteau. • Versez la farine de blé, la farine de maïs, la levure et le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre mou, et mélangez avec les doigts, pour obtenir un mélange sableux. • Ajoutez le chocolat haché, les cranberries, puis un peu de lait, pour lier la pâte. Formez une boule friable. • Étalez la pâte dans un moule rectangulaire d'environ 20 x 30 cm. Lissez légèrement du plat de la main. • Faites cuire au four pendant 25 mn en surveillant que le biscuit ne se colore pas trop (sinon, couvrez-le d'une feuille d'aluminium). • Laissez tiédir le biscuit pendant 10-15 mn, puis découpez-le en losanges ou en triangles. Saupoudrez de sucre glace.

à table + Des biscuits riches en antioxydants grâce au chocolat et aux cranberries. Riches en énergie, ils sont bienvenus au petit-déjeuner et au goûter. Ils se conservent très facilement 3 jours dans une boîte hermétique.



Tiare « Butterfly », lunettes « Sunglasses franges Gold style », Le Bon Marché Rive Gauche.



Biscuits fourrés au saumon et à l'aneth
fiche-recette



Vaisselle, The Conran Shop.



Bon à savoir... pour réussir biscuits et petites gourmandises

- > Le beurre : **choisissez-le de bonne qualité** (extra-fin) : il donne du croustillant à vos sablés, du fondant à vos brioches. Vous pouvez le remplacer par de la margarine à texture molle (riche en oméga-3), mais le goût sera un peu différent.
- > Les farines : **pour la pâtisserie, choisir une farine blanche** (type 45 ou 55), et **l'associer à d'autres farines plus typées ou fruitées** : châtaigne (source de potassium, de magnésium), riz (digeste et légèrement biscuitée), quinoa (riche en protéines), maïs jaune (apport en carotènes)...
- > Le chocolat : **vérifiez qu'il ne contient que du beurre de cacao** et pas d'autres matières grasses végétales.
- > Le sucre : **l'extra-fin en poudre donne des pâtes à biscuits plus fines** que le sucre roux, à réserver pour les tartes et clafoutis.
- > La bonne température du four : les petits biscuits se colorent très vite, **surveillez bien la température**, qui doit être douce.

Le temps : toutes ces gourmandises sont faciles à réussir, mais **il faut respecter les temps de pause, de refroidissement**... Alors au moins une fois dans l'année, prenez du temps, du bon temps en cuisine !



Sautoir « Petit Monde », Le Bon Marché Rive Gauche.



Petits sujets chocolat noir pour pâtisserie, moule Silikomart. Tasses expresso, cuillères porcelaine et assiette, The Conran Shop.

Les photos ont été réalisées à La Cuisine Paris
(voir infos p. 190)



Bracelet de perles, Le Bon Marché Rive Gauche. Coupe à verre dépoli, The Conran Shop.

TRUFFES NOIRES, CŒUR DE CHOCOLAT BLANC ET COCO

(6 pers.) Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 30 mn + déco : 1 h / Cuisson : 15 mn / Repos : 2 h

150 g de chocolat blanc pour pâtisserie - 50 g de crème fraîche liquide
200 g de chocolat noir 55 % de cacao - 100 g de beurre
100 g de noix de coco râpée - Caissettes en papier

Cassez le chocolat blanc en carrés. • Versez la crème dans un petit saladier puis faites chauffer 1 mn au micro-ondes. • Ajoutez le chocolat blanc et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajoutez 2 c. à soupe de noix de coco et mélangez. Placez au frais pendant 2 h. • Formez des petites billes de la taille d'un pois chiche avec le chocolat blanc fondu. Disposez les billes sur un plat et placez au frais. • Cassez le chocolat noir en carrés et mettez-le dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en dés et faites fondre au bain-marie, en mélangeant à la spatule. Placez ensuite pendant 2 h au frais. • Sortez les billes de chocolat blanc du réfrigérateur, ainsi que la préparation au chocolat noir. Enrobez chaque bille de chocolat noir, puis roulez-les dans les copeaux de noix de coco ou dans du cacao. • Rangez les truffes dans des caissettes en papier et placez-les au frais. Dégustez-les dans les 48 h.

à table + Les truffes sont très faciles à faire, mais il faut que le mélange soit malléable sans être trop mou. Placez-le un peu plus longtemps au frais s'il est trop mou, ou au contraire laissez-le quelques minutes à température ambiante s'il est trop difficile à rouler.

➔ retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 190

Est-ce le produit ou le cuistot qui fait la recette ? Pour en avoir le cœur net, nous accompagnons au supermarché un grand chef pourvu d'une seule consigne : surprendre avec des ingrédients ordinaires.

*Cette fois-ci, **Pierre Gagnaire** nous avait donné rendez-vous devant le magasin Auchan de La Défense.*

photos Jean-Claude Amiel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré

CHEF DE RAYON

Commençons par l'éternelle question bête, la même que lui posent tous ses détracteurs sans jamais la formuler : très cher monsieur Gagnaire, n'êtes-vous pas au fond la créature de Frankenstein d'un ingénieur nommé Hervé This ? Ce dernier, brillant physicien-chimiste de l'INRA qui travaille à faire passer le domaine culinaire de l'art à la science, dialogue en effet avec le grand chef depuis bien des années. A force de partager la scène des colloques, congrès, symposiums et autres conférences au sommet de la gastrologie, le couple en est arrivé à devenir aussi confusionnel que le chef catalan Ferran Adrià et son

célèbre restaurant El Bulli. Conséquence pour Pierre Gagnaire, l'étiquette «moléculaire» lui colle aux doigts comme le sparadrap du Capitaine Haddock, à une époque gagnée par la réaction «low tech» dont les têtes bien pensantes s'évertuent à présenter toute cuisine d'anticipation comme un cadavre exquis de trouvailles de labo. Prenez les currys. Certains les bornent à la cuisine indienne, quand d'autres y voient des condiments combinables hors de leur «répertoire obligé». La culture française est cartésienne, elle aime la netteté, les lignes franches et intelligibles. Elle est moins à l'aise avec les synthèses équivoques et fuyantes du

métissage. Peut-être est-ce l'origine de la méprise au sujet de Pierre Gagnaire, qui n'adopterait pas un ingrédient «exotique» ou une nouvelle technologie culinaire à d'autres fins que de les refondre et les lier à une chaîne logique. Rien d'inédit pour ce cuisinier qui assumait toute sa vie le contresens d'être aussi mal compris que bien reçu, qui ramassa au cours de la précédente décennie la seule gamelle majeure de sa longue carrière en même temps que son premier tiercé au Guide Michelin, fruits d'un malentendu de quinze années avec sa bonne ville de Saint-Étienne, laquelle ne surmonterait jamais son vertige devant le gouffre expérimental

...



COLESLAW DE CHOU ROUGE

(4 pers.)

Entrée / Facile / Bon marché

Prép. : 15 mn / Cuisson : 2-3 mn

1 petit chou rouge - 4 cébettes
4 pincées de sucre - huile d'olive
vinaigre de vin blanc - 1 yaourt grec
1 c. à café de moutarde anglaise

Réservez 4 belles feuilles entières de chou. • Faites chauffer une grande casserole d'eau additionnée de 2 c. à soupe de vinaigre. • Préparez la julienne de chou rouge : émincez le chou en fine lanières à l'aide d'une mandoline ou au couteau si vous avez l'habitude. • Plongez-les dans l'eau bouillante vinaigrée avec 3 pincées de sucre et laissez cuire 5 à 7 mn, égouttez. • Dans un bol, mélangez le yaourt avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, la pincée de sucre restante, 1 c. à café de vinaigre et la moutarde anglaise. • Emincez les cébettes avec leur tige, mélangez-les au chou et à la sauce au yaourt. Servez dans les feuilles de chou rouge réservées.



Duxelles de champignons et moules
recette page 148



Compote et riz au lait
fiche-recette



Figues et pastilles Vichy
fiche-recette



Spaghettis aux langoustines
recette page 148



Morue et bottes de pâtes
recette page 148

●●● qu'il tenterait de lui faire franchir. Aujourd'hui, Pierre Gagnaire est installé à cent mètres des Champs-Élysées, dans les cuisines de l'hôtel Balzac, où il a fait graver son mystérieux logo censé figurer une table, mais qui évoque aussi bien le portail d'un sanctuaire nippon que la lettre π , le « P » de l'alphabet grec. On songe à Zorclub et son « Z », mais l'homme qui nous rejoint devant le supermarché Auchan de La Défense a plutôt l'air de Merlin entre deux jours de barbe. Carcasse magistrale (il déclare mesurer 184 cm, mais en paraît dix de plus), visage de sphinx, peau d'argile, cheveux jaunes et secs comme de la paille, un sourire qui rayonne autant que la galerie des glaces. Au lieu du savant fou, on hérite de l'enchanteur. En réalité, bien que capable d'extrapoler

une recette depuis un seul parfum (Terre d'Hermès, en l'occurrence), comme on recréerait Babylone ou Troie à partir d'une tombe et d'un muret de pierres sèches, sa cuisine n'est ni un art maléfique, ni une science occulte. Pas de trucs d'illusionniste, de lapin sorti du chapeau où il y avait une carotte, de contenu d'un portefeuille évaporé dans l'atmosphère. J'ai le souvenir d'un menu retour de chasse servi dans son restaurant de Courchevel, merveille de fluidité qui polarisait autour d'un colvert et d'une selle de chevreuil la violence et la rusticité des recettes de gibier. « Une culture que j'avais envie de transmettre, peut-être l'expression la plus pure de ce qu'est la gastronomie française, avec des sauces, des jus,

des saveurs très construites et longues en bouche, évocatrices de temps. J'ai tendance à élaborer des plats à la fois actuels et enracinés dans le passé. » Il avait 15 ans lorsque son père l'informa qu'il devrait se préparer à reprendre l'établissement familial. « Sans être très inspiré, j'ai appris une façon de vivre, des règles, comme on entre en religion. » Le reste de son parcours consisterait à glisser au chausse-pied un espace de liberté dans cette vie contrainte. C'est comme si un sentiment d'exiguïté le forçait à maximiser chaque pouce que l'assiette lui concède de marge pour s'exprimer. Que tout plat soit un chef-d'œuvre provisoire, la synthèse passagère d'une réflexion incessante. Cette intransigeance a permis qu'il devienne le seul chef mondial aux côtés ●●●



Fumet de langoustines
fiche-recette



Patates douces, veau et roquette
fiche-recette



Veau, poêlée d'endives, beurre de chou rouge
fiche-recette

●●● d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon, après avoir lancé dix adresses en Asie, en Amérique et en Europe, ambitieuses ou plus légères, comme au Sketch de Londres. Paradoxalement, s'extraire des casseroles pour se décupler l'a peut-être sorti de son propre labyrinthe. **Au supermarché.** Pour être honnête, la plupart des chefs qui acceptent de nous accompagner dans l'enceinte d'une grande surface y ont d'abord fait un tour de repérage, et ils se retirent souvent en pays de connaissance lorsqu'il s'agit de livrer quelques bonnes

recettes. Lui, qui venait pour la première fois, s'est égaré dans l'immense galerie marchande des Quatre Temps, a semblé médusé par les 13000 mètres carrés de consommables qui se déversaient sur lui, avant de décamper en se demandant ce qu'il allait bien faire de quatre sacs de courses pleins à ras bord. « Je vais construire un menu en direct. Pour le moment, je commence tout juste à prendre mon élan. » Il flotte, surnage en s'accrochant à des produits qu'il aime bien, comme dans un inventaire à la Prévert: du gingembre, une grenade, de la rhubarbe, des prunes, deux piments

oiseau, un gros radis blanc, un chou rouge, un flacon de sauce nuoc-mâm, des patates douces, un sachet de cacahuètes apéritives sans sel, un paquet de linguine n°7 De Cecco, quelques chutes de morue salée, avec des moules, des langoustines et des salicornes. Il accélère le pas en passant devant un rayon dédié à la cuisine moléculaire, s'arrête « aux bonbons » et attrape des pastilles Vichy. Pierre Gagnaire a les yeux à la fois au-dehors et en dedans, il est absorbé, vous regarde comme si un événement vital se déroulait juste derrière votre épaule,

« La cuisine, comme disait Alain Chapel, c'est beaucoup plus que des recettes »



| AUCHAN | | |
|-------------------------------|--------|----------|
| Centre Commercial Les 4 Temps | | |
| PARIS LA Defense | | |
| tel: 01.41.02.30.30 | | |
| >>> www.auchan.fr <<< | | |
| 0124 AISSE | | |
| OTONON FRAIS VRAC | 0.85 | |
| REINE CLAUDY ORILL VRAC | 1.27 | |
| NOIX | 0.99 | |
| DE OROO ITMUNIL 500 G | 1.93 | |
| RADIS BLAND PIECE | 1.60 | |
| AUCHAN AIL 870 | 2.89 | |
| SAUCE HOC NAM SUZI MAN 15 | 1.52 | |
| MAIS 2 EPIS BIO | 3.69 | |
| AUCHAN NOIX EAUJOU GR/SAL | 2.59 | |
| AVICAT MUR PIECE | 0.09 | |
| GRINADEE | 1.79 | |
| MATSHIRT RAIFUR EN POUURE | 3.50 | |
| STAND FROMAGE | 3.76 | |
| BIO FILURY JAMBON AG 21 90 | 2.85 | |
| MATSURE SAUCE RAJA 150ML | 2.90 | |
| BO TAN HUILE DE SESAME 250 | 4.61 | |
| AUCHAN CHORICO FORT 225G | 2.09 | |
| CUTE SANG OS | 9.07 | |
| PATATE DOUCE | 0.87 | |
| 4MLET NORVE SALEE | 1.90 | |
| AUCHAN ROMUETTE 125 G | 1.59 | |
| POTIRAU VRAC | 0.39 | |
| COMAN'S ENGLISH MUSTARD 50 | 2.61 | |
| YACHT GRESQUE NATURE 2X75 | 2.59 | |
| *SALICORNIS | 0.76 | |
| *ML BOIT CHAR, AG | 2.57 | |
| *LAMBST GROSS OUIT PFERIG | 6.90 | |
| CHOU ROUGE PIECE | 1.09 | |
| VICHY PASTILLES MENTHE 230 | 1.33 | |
| BIO YABON RI? LAIT VANILLE | 2.59 | |
| DISMIN BOTTE | 1.25 | |
| CHAMP.BLANC PIED COUPE BG | 1.99 | |
| FILUE FRAICHE NOIRE | 2.09 | |
| PIMENT ROUGE | 0.14 | |
| GINGEMBRE VRAC | 0.34 | |
| CITRON VERT VRAC | 0.76 | |
| CORIANDRE FRAICHE BOTTE 30 | 1.69 | |
| ENDIVE VRAC | 1.27 | |
| RHUBARDE | 2.49 | |
| SAC BRETELLES CAISSES VERT | | |
| 4 | 0.03 | 0.12 |
| 43 TOTAL | 87.01 | Eur |
| | 570.75 | FrF |
| CITRONETTE FRAICHE | | |
| 2 | 1.00 | 2.00 |
| 45 TOTAL | 89.01 | Eur |
| | 583.87 | FrF |
| Paiement C. BANCATRE | | |
| | 89.01 | Eur |
| | 583.87 | FrF |
| RENDU | | 0.00 Eur |
| 1 EURO = 6,55957 Francs | | |

sans avoir l'air de remarquer la magie noire des supermarchés de France, le pilote d'un porte-palettes électrique qui donne des coups de klaxon comme dans une scène de Jacques Tati, cette dame qui nous interpelle: «Pourquoi vous photographiez ces pêches, de toute façon, c'est dégueulasse!».

Aux fourneaux. Ce qu'il y a d'étonnant avec sa cuisine, c'est qu'elle ressemble à sa façon de la préparer, avec des apartés, des embardées, des retours en arrière, des renoncements, des

recommencements. Elle est obsessionnelle, pétrie de doute méthodique, dans la résolution permanente, tel un algébriste noyant son tableau sous des équations dont lui seul comprend le sens, et commence à entrevoir la solution. «La cuisine, comme disait Alain Chapel, c'est beaucoup plus que des recettes: on rectifie un gingembre médiocre avec un peu plus de citronnelle, une pointe d'ail supplémentaire. J'insiste pour qu'on n'écrase pas les cacahuètes, elles doivent

garder un peu de mâche. En cuisine, les textures sont très importantes, elles créent le plaisir.» Il se frotte les yeux avec la main qui vient tout juste de manipuler du piment fort, comme un vieux briscard depuis longtemps insensible aux effets des bombes au poivre: «Et de la vigilance! Quand je commence à cuisiner, je suis dedans, et surtout pas ailleurs.» Puis, impatienté par la longueur de l'interview, il glisse malicieusement: «Cela demande du temps. Et beaucoup de silence!»...



DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET MOULES (4 pers.)

Entrée / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

8-10 gros champignons de Paris
1 radis blanc - 1 gousse d'ail - fleur de sel
20 cl de vin blanc - 100 g de chorizo -
200 g de spaghetti - 500 g de moules
30 g de beurre - 1 branche de céleri
10 queues de persil - 1 échalote
1 feuille de laurier - huile d'olive

Préparez la duxelles : brisez les spaghetti en quatre entre vos mains et faites-les griller dans une poêle chaude avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. • Ajoutez 4 champignons préalablement lavés et coupés en petits dés, l'ail pelé et écrasé, remuez bien en laissant cuire sur feu moyen 5 mn, puis déglacez avec 10 cl de vin blanc. • Ajoutez le chorizo pelé et coupé en rondelles et 5 cl d'eau. Baissez sur feu doux et laissez mijoter 5 mn. Mixez grossièrement et réservez. • Rincez les moules. Dans une marmite, faites fondre le beurre sans le laisser colorer avec l'échalote épluchée et hachée, ajoutez les moules, le laurier, le persil et le céleri, mouillez avec le vin restant, remuez bien et couvrez. • Portez à ébullition sur feu moyen, ôtez le couvercle, les moules vont s'ouvrir très rapidement. • Sortez-les au fur et à mesure avec une écumoire et décoquillez-les. • Filtrez le jus des moules et ajoutez-le à la duxelles. • Pelez et râpez le radis blanc. Assaisonnez-le d'huile d'olive et de fleur de sel. • Lavez les champignons restants et émincez-les à la mandoline (gardez-en un que vous découperez en fins bâtonnets). • Tapissez le fond de 4 assiettes creuses avec la duxelles de champignons, recouvrez de radis râpés, de lamelles de champignons crus, ajoutez les moules décorées, les bâtonnets de champignon, un filet d'huile d'olive, poivrez au moulin et servez aussitôt.

à table + Les rondelles de chorizo font office d'assaisonnement, comme un bouillon cube.

SPAGHETTIS AUX LANGOUSTINES

(4 pers.) Plat / Assez facile / Assez cher

Préparation : 30 mn / Cuisson : 25 mn

Marinade : 48 h

Pour l'huile aromatisée :

1 noix de gingembre frais (2 cm)
1 bâton de citronnelle émincé en rondelles
1 belle pincée de sucre - 2 citrons verts
2 gousses d'ail - 15 cl d'huile d'olive
2 c. à soupe d'huile de sésame
1 c. à soupe de sauce soja
1 oignon blanc
1 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
1/2 bouquet de coriandre fraîche
8 brins de ciboulette - 1 piment rouge
1 c. à soupe de cacahuètes - 1 cébette

Pour les pâtes : 500 g de spaghetti
4 langoustines crues - 1 oignon blanc
2 cébettes - 3 champignons de Paris
1 prune - 1/2 citron - huile d'olive
1 tranche de jambon blanc en lamelles
1 épi de maïs cru - 1 yaourt grec

Préparez l'huile aromatisée. Lavez le gingembre, puis taillez-le en petits dés.

• Emincez la citronnelle. • Mettez gingembre et citronnelle dans un bol, arrosez avec le jus d'un citron. • Levez les quartiers de l'autre citron en ôtant les parties blanches. Ajoutez les gousses d'ail pelées et écrasées, l'huile de sésame, les sauces soja et nuoc-mâm, 1 pincée de sucre et l'huile d'olive. Mélangez, ajoutez les herbes lavées, séchées et ciselées, le piment rouge en fines rondelles, l'oignon et la cébette épluchés et émincés. • Faites griller les cacahuètes à sec dans une poêle sur feu vif, ajoutez-les aux autres ingrédients, couvrez de papier film et laissez mariner 48 h.

• Préparez les spaghetti. Otez la tête des langoustines, décortiquez les queues.

• Ecrasez les têtes sur le plan de travail avec le dos d'une casserole en prenant soin de recueillir le corail, réservez-le.

• Faites revenir les têtes avec 1 c. à soupe d'huile, l'oignon, les champignons et les cébettes émincés, ajoutez la prune coupée en dés, le corail réservé, le jus du 1/2 citron et 10 cl d'eau. • Portez à ébullition, faites pocher les queues réservées dedans 1 mn, égouttez et réservez au chaud. Laissez cuire le bouillon encore 5 mn à frémissements pour obtenir un jus concentré, filtrez-le et réservez. • Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, mettez à cuire les spaghetti jusqu'à ce qu'ils soient al dente. • Pendant ce temps, égrainez le maïs dans un bol, mélangez avec le yaourt et un peu de sel. Dès que les spaghetti sont prêts, égouttez-les. Répartissez le maïs sur 4 assiettes, ajoutez les pâtes, les langoustines coupées en morceaux, les lamelles de jambon, le jus des langoustines et l'huile aromatisée aspergée généreusement. Poivrez et servez.

MORUE ET BOTTES DE PÂTES

(4 pers.) Plat / Assez facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 35 mn

500 g de moules - 200 g de spaghetti
300 g de morue salée - 80 g de beurre
80 g de chorizo - 4 endives - 1 oignon
100 g de salicorne - 1 c. à café de raifort
15 cl d'eau minérale - 1 avocat - 1 citron
1/2 radis blanc - 10 brins de ciboulette
huile d'olive - 10 cl de vin blanc - sucre
vinaigre de vin

Pelez et émincez l'oignon. • Faites-le fondre dans une sauteuse avec 30 g de beurre sur feu moyen sans le colorer.

• Ajoutez les moules préalablement rincées, mouillez avec le vin blanc, couvrez et portez à ébullition. Retirez le couvercle, les moules vont s'ouvrir. Jetez celles qui restent fermées. Retirez-les au fur et à mesure avec une écumoire et ajoutez le chorizo pelé et coupé en petits dés. Mélangez bien.

• Rincez la morue sous l'eau froide et ajoutez-la. Versez l'eau minérale, couvrez et laissez cuire 20 mn pour obtenir un bouillon très aromatique. • Faites bouillir une grande marmite d'eau salée, et faites cuire les pâtes al dente. Egouttez-les, rassemblez-les en bottes et coupez-les en tronçons de 3 cm de long, réservez. • Faites fondre le beurre restant dans une poêle à part, effeuillez les endives et mettez-les au fur et à mesure dans la poêle, saupoudrez d'un peu de sucre et faites-les cuire sur feu moyen 3 mn en les remuant. Versez un filet de vinaigre pour déglacer. Réservez.

• Rincez les salicornes et plongez-les 30 s dans l'eau bouillante (non salée), puis égouttez-les. • Pelez et coupez l'avocat en dés, citronnez-les. • Lorsque la morue est tendre, égouttez-la (réservez le bouillon), écrasez-la avec le dos d'une cuillère en versant 10 cl d'huile d'olive en filet et 1 c. à café de raifort. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une brandade. • Mettez la morue dans un saladier, ajoutez les pâtes, les endives, les moules décoquillées, la ciboulette ciselée, les dés d'avocat, les salicornes, arrosez avec le bouillon réservé et ajoutez un filet d'huile d'olive. Poivrez généreusement et émincez le radis blanc à la mandoline pour obtenir des rondelles translucides, déposez-les par-dessus et servez.

à table + La morue, le chorizo et la salicorne sont suffisamment salés pour ne pas en ajouter.

UNE FORME DE TABLETTE COMME ÇA,
CELA RÉVÈLE FORCÉMENT QUELQUE CHOSE.



UNE RICHESSE
AROMATIQUE INTENSE



Nestlé a créé une nouvelle forme de tablette, spécialement conçue pour exalter l'intensité et la richesse aromatique de son Grand Chocolat noir de dégustation, issu d'une sélection minutieuse parmi les meilleures fèves d'Equateur et d'Afrique de l'Ouest.



www.nestle-grandchocolat.fr

LA NOUVELLE FORME DU PLAISIR

Champagnes ROSÉS LA BULLE DU DÉSIR

*Rare, singulier et franc-tireur, le champagne rosé possède l'art de la séduction. Rompant avec le blanc du classicisme, il défile dans une robe pastel pour allumer le désir.
Illustration par une sélection des plus beaux flacons de la Champagne.*

photo Xavier Imbert/Studio HF - réalisation Michel Creignou



Comme une caresse... Diaphane et vaporeuse, la teinte pastel attise une sourde séduction... Les bulles qui montent dans le verre, la brillance et l'éclat de la lumière enveloppent une nuance rose où le regard se perd avec délice. Réminiscence charnelle d'une couleur insaisissable et indécise qui traduit le fragile et l'éphémère. N'allez pas chercher plus loin le formidable succès du champagne rosé. Avec cette nuance du rouge se dessine une idée de la féminité, du plaisir et de la gourmandise. Pour élaborer ce vin rare, le vigneron se fait peintre, il mélange le blanc et le rouge pour faire naître sa couleur. Tranquillement, la Champagne revendique une tradition et un privilège ancien, la région possède en effet le droit unique de mélanger du vin blanc et du vin rouge pour créer le rose. Le pinot noir vinifié en vin tranquille devient un révélateur du rose. Les meilleurs viennent de la Montagne de Reims, de Bouzy, d'Ambonnay, de Verzy ou d'Aÿ dans la vallée de la Marne. Le maître de cave ajoute de 6 à 15 % de ce rouge à la cuvée vinifiée en blanc pour projeter la teinte qu'il désire. Durant la prise de mousse, l'or dérive pour filer vers le saumoné, le cuivre, la topaze et les couleurs de l'aube. Les champagnes couleur-bonheur ont le cœur large, ils illuminent l'heure de l'apéritif et accompagnent avec élégance du saumon fumé, des huîtres en gelée et même du foie gras. Certains, plus puissants et plus corsés s'invitent à table. Avec leurs arômes de fruits rouges et leur personnalité plus engagée, ils peuvent répondre à une salade de homard, des langoustines aux agrumes ou un saint-pierre aux épices. Mieux, ils peuvent aller plus loin et dialoguer avec délice avec un ris de veau aux girolles ou une volaille de Bresse à la crème. Longtemps méprisé par les amateurs, le champagne rosé a souvent joué les francs-tireurs. Aujourd'hui, il a pris sa revanche : il est au sommet de l'affiche.

1. BRUT ROSÉ GRAND CRU EGLY-OURIET

La signature d'un des plus grands vignerons champenois et 42 mois de cave habillent ce champagne exceptionnel qui a choisi une nuance or rose pour exprimer son tempérament. Des arômes de cerise confite et de brioche composent un nez dense et profond qui raconte la plénitude. Le vin mêle la franchise, la tension et l'amplitude pour composer une matière riche et complexe qui file la gourmandise et conduit sur une finale minérale. En vente au domaine.

Plat : des aiguillettes de canard aux coings.

2. CUVÉE « D » ROSÉ VEUVE A DEVAUX

Rose tendre dérivant vers le cuivre, ce champagne développe un nez très fin qui décline la groseille, la framboise et la cerise avant d'aller vers les agrumes. Il séduit par son extrême finesse et son expression altièrre. Il réunit une belle rondeur et une fraîcheur précise pour créer un équilibre élégant et aérien. La finale se fait subtile sur une tonalité d'agrumes et de réglisse. En vente au domaine.

Plat : des huîtres plates de la rivière de Belon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Crémant d'Alsace,
du Grand Art.

Alsace
^{Les} Crémants

VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

... 3. BOLLINGER ROSÉ

Des bulles fines, abondantes et exquises dénoncent l'habileté du maître de chais. Couleur chair et nez sublime qui ventile la fraise des bois, la framboise, la mûre et une idée du printemps. Le vin est tendu, il joue les funambules entre générosité et finesse en imposant son alacrité et sa plénitude. Et il conclut sur un accord à l'unisson qui diffuse une saveur douce et fondue. En vente sur Internet.

Plat : un saumon sauvage cuit à l'unilatéral.

4. VINTAGE ROSÉ 2004 VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Quelle robe ! Elle assure la liaison entre le cuivre et le corail. Le nez, complexe et profond, hésite joliment entre les fleurs et les fruits rouges en s'accompagnant d'une pointe de figue sèche. Le vin attaque franchement par une fraîcheur tonique avant de faire résonner l'ampleur et la puissance. Et il n'oublie pas de s'évanouir sur une saveur ronde et douce colorée de miel. En vente sur Internet

Plat : des palourdes sautées au thym frais.

5. BRUT ROSÉ BILLECART-SALMON

La couleur est si pâle qu'elle induit une idée de l'éphémère. De fines bulles et un nez enjôleur qui mêle intimement les fruits rouges et la peau de l'orange et du pamplemousse font valser le désir. Le vin s'impose dans le fluide et la nuance, il séduit par sa précision, son envol et sa finale savoureuse qui ventile des notes framboisées.

En vente au domaine.

Plat : des langoustines sautées au beurre demi-sel et au piment d'Espelette.

6. CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER

Construit autour d'une dizaine de crus de la Montagne de Reims, le vin défile dans une robe à la couleur assez soutenue qui évolue vers une teinte saumonée. Framboise, cerise, cassis, le nez volubile fait danser les fruits rouges et noirs pour le plaisir. Une sensation que l'on retrouve au palais autour d'un champagne charnel et friand qui joue sur la souplesse et la fraîcheur pour trouver son harmonie intime.

En vente au domaine.

Plat : un ris de veau grillé aux girolles.

7. EXTRA CUVÉE DE RÉSERVE ROSÉ 2002 POL ROGER

La robe propose une teinte douce et lumineuse sur une tonalité automnale. Le nez se fait bonheur avec des arômes de framboise et de rose dérivant vers la mandarine et la réglisse. Le vin choisit résolument le camp de la puissance et de la générosité en exposant une chair dodue et charnue qui décrit une harmonie classique.

En conclusion, sur une fin de bouche profonde et magistrale.

En vente au domaine.

Plat : une grosse sole cuite au four.

8. COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2004 TAITTINGER

Le rose est soutenu, il s'enfuit vers le cuivre. D'une grande finesse, le bouquet rayonne affichant les arômes d'un panier de fruits rouges avant d'aller sur des fragrances de réglisse et de biscuit. Epanoui et volumineux, le vin affiche une classe indéniable en scandant l'harmonie et la générosité. Il conclut somptueusement sur un fruité charnel.

Plat : une salade de homard. En vente sur Internet

9. DOM RUINART BRUT ROSÉ 1996 ROSÉ

Une folie pure mais quel millésime et quel vin ! Une très grande année a accouché de ce très grand champagne habillé d'une couleur superbe d'une nuance saumonée. Le nez est somptueux avec des notes de cerise noire confite et de biscuit, il évolue ensuite vers le zeste d'orange et la peau de mandarine. Un vin souverain qui unit la complexité et la minéralité, la prestance et l'élégance, la race et la classe. En vente au domaine.

Plat : un perdreau aux cèpes grillés.

10. CUVÉE LOUISE ROSÉ 2000 POMMERY

Viser haut en retenant les chardonnays d'Avize et de Cramant en les associant aux pinots noirs d'Aÿ et de Bouzy, c'est la démarche de la composition de cette superbe cuvée. La robe apparaît dans une couleur rose diaphane, un tendre pastel. Fraise des bois, framboise et pêche se mêlent pour composer un bouquet raffiné. Une séduction intense naît à la rencontre d'un champagne d'une délicatesse infinie. Un vin suave et tendre, subtil et racé.

En vente sur Internet.

Plat : des huîtres en gelée au caviar.



Adresses p. 190

retrouvez toutes nos fiches vin sur www.elleatable.fr

pour la santé. À consommer avec modération.

Côtes de Gascogne

L'ACCENT FRUITÉ DU **SUD OUEST** !

▼ WWW.VINS-COTES-GASCOGNE.FR

figuillère-communication.fr - Photo : E. DESPIN



Côtes de Gascogne



Les vins à découvrir



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

*Chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse et auteur d'un ouvrage didactique sur « Les 100 mots du vin » (édité aux PUF), **Gérard Margeon** est un précepteur tout trouvé pour un cours de viticulture générale. Pour le deuxième épisode de ce feuilleton, il coupe la carte de France en quatre et explique pourquoi le grand Nord-Est produit les champagnes, les bourgognes ou encore de magnifiques crémants en Alsace.*

*photos Jean-Claude Amiel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré*

MARGEON tire le vin au clair

« Chaque vin a une utilité dans l'année. On n'a pas envie d'ouvrir un Châteauneuf-du-Pape rouge ou un Pomerol avancé en maturité au mois d'août. Au mois de décembre, on préfère la puissance d'un Meursault à un Muscadet, sauf bien sûr pour les fruits de mer. » Quant à Noël, c'est le moment psychologique du champagne et du gewurztraminer. S'il existe des saisons pour les vins, Gérard Margeon connaît-il un moyen de les classer par styles ? Peut-être bien. Divisez la carte viticole de la France en quatre parts égales. Les grandes régions qui résulteront de ce découpage sont en apparence abstraites, gratuites comme le découpage de certains Etats américains qui s'inspire davantage de la géométrie spatiale que de la stricte géographie. Pourtant, si l'on tient compte des impératifs climatologiques et de terroir propres à chacune d'elles, on comprend pourquoi les vins sont différents au Nord et au Sud, à l'Est et à l'Ouest de l'Hexagone. Selon Gérard Margeon, « pour un vigneron, le tout est de commencer par accepter son positionnement sur le territoire ». Aujourd'hui, il s'attaque au grand Nord-Est. Plutôt qu'à un cours de géologie, de climatologie ou d'ampélographie, ce qui suit s'apparente à une série de photographies vues du ciel.

Les influences. Ce sont d'abord celles du climat continental. Pas d'océan, ni de grandes rivières (à l'exception du Rhin) en trait d'union comme la Gironde, le Rhône ou la fameuse virgule de la Loire. Cette région est toutefois très complète parce qu'on y fait de tout, des bulles, de grands blancs secs, de grands vins rouges, y compris de magnifiques blancs moelleux en Alsace. La plupart des cuvées sont produites à partir d'un seul cépage, sauf en Champagne. Globalement, c'est le cas de tout le Nord, contrairement au Midi qui est souvent « multicépage », sans doute à cause d'une « carence » que ces assemblages permettent de parfaire en combinant les qualités des différents raisins. Les vins ont besoin d'un cycle végétatif équilibré, alternant du chaud et de la règle. De ce point de vue, la France a un talent fou.

Quels styles ? Pas de style général, mais des régions bien marquées.

L'Alsace. Cette grande région me donne parfois l'impression de se sentir loin de la France, alors qu'elle compte parmi celles qui en défendent le mieux les couleurs. Elle est très attachée à conserver sa personnalité française, ●●●





●●● loin des vins blancs secs allemands souvent doucereux ou très faibles en alcool. L'Alsace est une région viticole très talentueuse, car on y trouve tous les styles. D'abord, ses crémants, qui sont des vins effervescents à haute expression, en particulier ceux à base de riesling (on dit qu'il vaut mieux s'offrir un très bon crémant d'Alsace ou de Loire qu'un champagne «inconnu»). L'Alsace produit aussi des vins blancs secs composés à partir d'une multitude de cépages typiques et une palette entière de vins moelleux et liquoreux, en particulier les «vendanges tardives» qui peuvent porter jusqu'à 120 g de sucre résiduel par litre. Et puis, il y a de plus en plus de grands vins rouges essentiellement à base de pinot noir, qui permet de passer du vin le plus frais et le plus simple au plus «sérieux», avec des élevages en bois aussi longs

qu'en Bourgogne. Bien qu'elle soit très septentrionale, l'Alsace jouit d'un microclimat parfois aussi chaud et sec que dans le Midi, mais adouci par le voisinage du Rhin, qui lui permet de créer ces vins rouges d'une grande qualité. Je vous assure que certains sont capables de rivaliser avec les grands Bourgogne en matière d'équilibre, de structure et de puissance.

Le Jura. Ce n'est pas une petite région. Au contraire, elle est très complexe car elle sait faire du crémant, des vins blancs secs, moelleux dans une moindre mesure, mais aussi des vins rouges. Elle utilise pour cela des cépages autochtones absolument uniques: le poulsard et le trousseau, dotés d'un faible potentiel colorant qui donnent des vins «coraillés», «œil de perdrix» à la limite du rosé, alors qu'ils sont ●●●

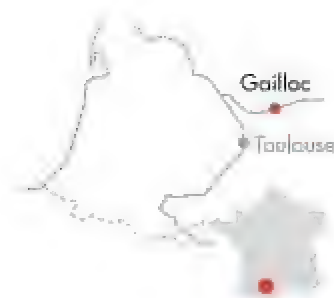


Gaillac, le vignoble aux 7 vins.



www.vins-gaillac.com

ROUGE - BLANC - ROSÉ - DOUX - PERLÉ - EFFERVESCENT - PRIMEUR



Gaillac, situé entre Toulouse et Albi, est le plus ancien vignoble du Sud-Ouest.

L'AOC Gaillac révèle son terroir au travers de 7 cépages locaux : Braucol, Duras, Prunelart pour les vins rouges (60%) et rosés ; Mauzac, Loin de l'Œil, Ondenc et Muscadelle pour les vins blancs sec, doux et effervescent.

La diversité des vins de Gaillac amènera à vos apéritifs et repas entre amis la convivialité du Sud-Ouest.

Gaillac 
LE VIGNOBLE AUX 7 VINS



sudOuest
Les vins à découvrir

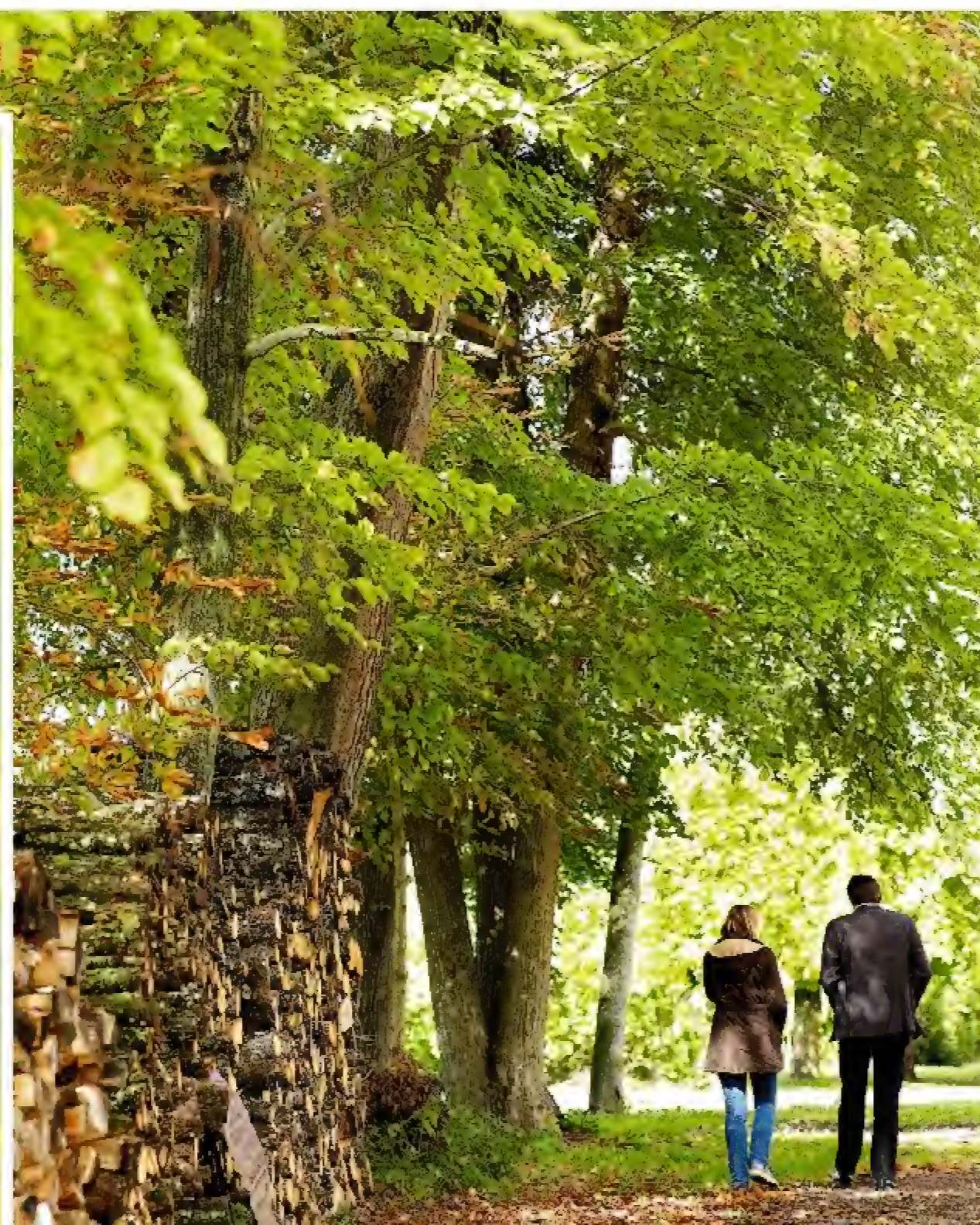




••• macérés à l'extrême. C'est d'ailleurs une erreur de croire que la couleur claire d'un vin indique qu'il est léger ou pauvre en alcool. Il me semble que les vins rouges, fort intéressants, correspondent à la climatologie jurassienne, avec des expressions authentiques très adaptées à l'hiver, aux volailles, aux morilles, aux fromages régionaux et à la sauce à la crème. Mais le Jura sait aussi produire des vins plus frais avec du chardonnay.

La Savoie. Un vignoble méconnu, qui pâtit comme la Provence d'un problème d'image véhiculée par le tourisme. Non, les vins savoyards ne sont pas faits pour la fondue. Ils reposent sur un potentiel viticole rarement exploité, mis à part quelques grands vigneron qui ont toujours combattu les effets de mode. On y trouve des domaines sur piémont ou coteaux souvent difficiles à travailler, mais disposant de terroirs uniques et parfois extrêmement sophistiqués de silex et de schistes, avec cette influence des Alpes franchement intéressante, d'autant qu'on y travaille des cépages autochtones, sans équivalents ailleurs. La Savoie est en passe de se donner une image sérieuse et reconnue de vins qui se dégustent à tous moments de l'année, et pas seulement dans les stations de sports d'hiver.

La Champagne. En France, les bulles les plus nobles, les plus sophistiquées et les plus précieuses sont produites sur des terroirs blancs, d'un calcaire absolu. Et cela ne peut se faire nulle part ailleurs. On n'a jamais fait d'aussi belles bulles que sur la craie champenoise, au même titre qu'on n'a jamais fait d'aussi beaux merlots que dans les argiles de Pomerol. Pourquoi? Parce que les faiblesses apparentes de sa climatologie font la force de ce vignoble. Elles lui imposent un seuil de maturité qui le prive de raisins trop riches et trop mûrs pour produire des bulles élégantes. Les champagnes sont élaborés pour la plupart avec un minimum de deux ou trois cépages (un peu de chardonnay, du pinot noir et un raisin typiquement champenois nommé le pinot «meunier»). Mais ce n'est pas le cas du «blanc de blancs», qui ne contient que du chardonnay. Quant au champagne rosé, c'est une exception nationale qui devrait bientôt nous poser problème au niveau européen. La France défend bec et ongles ses vins rosés (en particulier de Provence, qui sont en effet de vrais vins, exceptionnels de finesse et de complexité). Selon sa législation, ils macèrent directement dans le pressoir jusqu'à prendre leur couleur, qui ne peut résulter d'un simple •••



Le rendez-vous des gourmets parisiens

03 | DÉC
04 | 2010
05 | P A R I S
06 | Espace
Champerret

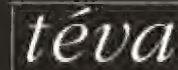
Conception : Céline Autier - C&A Photo - Fotopress © 2010 Supermarchés Corporation



De 10h à 20h
nocturne vendredi 03 décembre > 22h
fermeture lundi 06 décembre > 18h

billets en vente
0 892 707 307 (0,34€ TTC/min)
points de vente habituels et sur

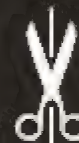
www.salon-saveurs.com



bon de
réduction
4€ au lieu de 8€

Offre valable pour 1 personne se présentant
aux caisses du salon Saveurs des plaisirs
gourmands décembre 2010 muni du présent
coupon original constituant le bon de réduction.
Tout bon non présenté dans son intégralité
et/ou photocopié sera refusé.
Offre non cumulable avec d'autres promotions.
Ce bon ne peut être revendu sous peine de
poursuites.

Ref : Elle a Table



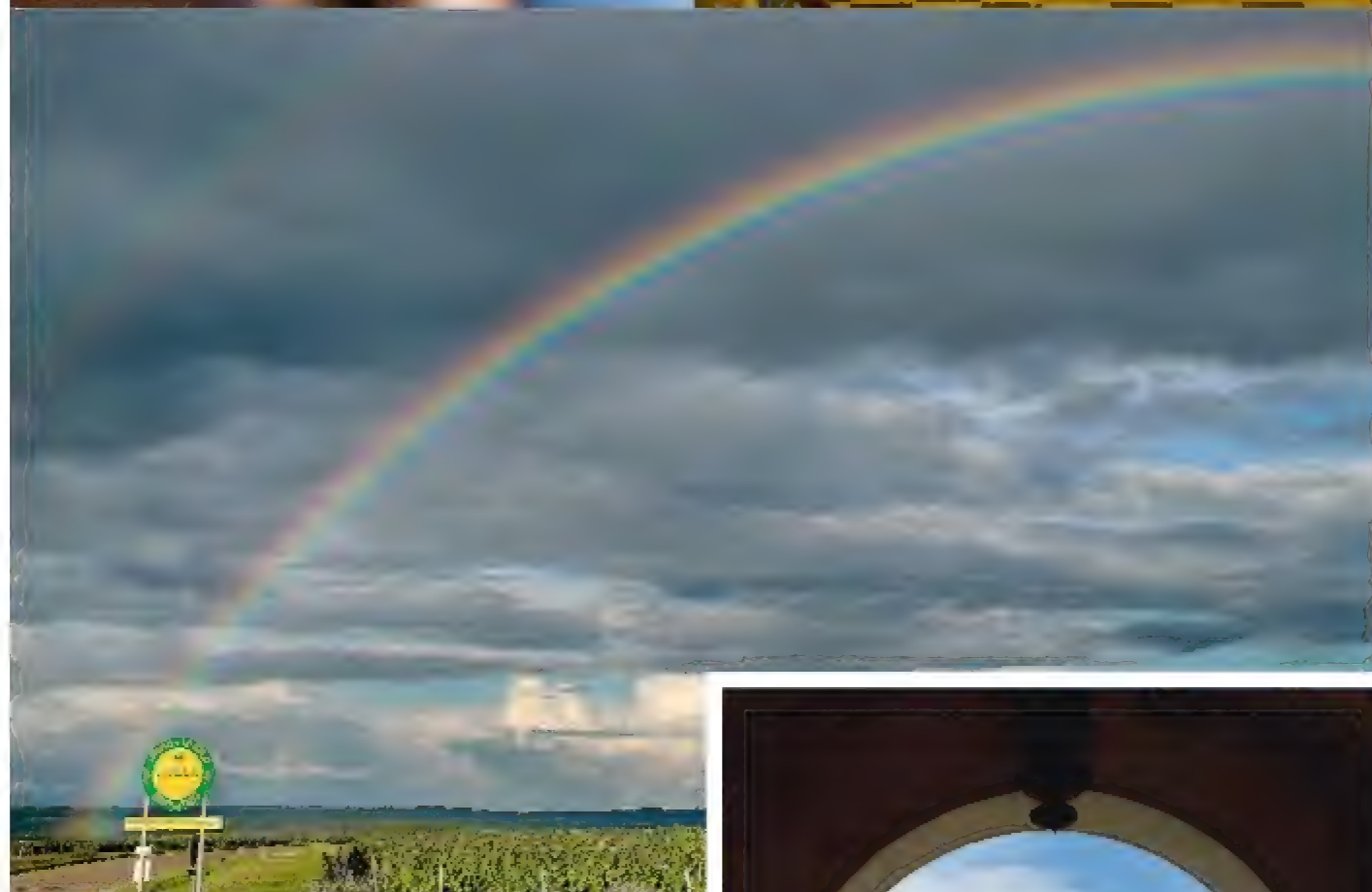
La Compagnie du Nouvel Art de Vivre
une filiale du groupe COMEXPOSIUM

- mélange de vin rouge et de vin blanc. Sauf les champagnes rosés, qui n'en sont pourtant pas moins nobles.

« Les » Bourgognes. Au pluriel, car on ne peut pas comparer Chablis aux premières vignes de Dijon, qui ne sont pourtant éloignées que de quelques kilomètres. Quand on arrive de la Champagne, les terrains de Chablis sont aussi dépouillés, idéaux pour les vignes à raisins blancs. Ceux-ci (du chardonnay, et quelques arpents de sauvignon sur Saint-Bris) sont peut-être légèrement trop riches pour des bulles, mais ils donnent des vins secs d'une expression verticale, pénétrée de la minéralité de la craie; et cela, c'est d'une beauté absolue.

Il y a quelques années, la région avait un peu dévié pour satisfaire une clientèle internationale qui la réduisait au blanc sec. Attention, les Chablis sont de très beaux vins qu'on ne devrait pas réserver aux huitres. Il existe même des grands crus sans doute plus riches et plus complexes que les grands vins blancs des côtes de Beaune. On y fait aussi – plus rarement – du vin rouge à base de pinot noir, parfois un peu tendu, tonique, mais il y a des exceptions (j'en connais par exemple dans la région d'Auxerre au velouté fantastique). A 150 km de « No Grape's Land », on arrive sur la partie la plus célèbre de la Bourgogne, patrie des grands vins rouges pour les côtes de Nuits et des grands vins blancs dans le cas des côtes de Beaune (c'est une généralité). Ils sont essentiellement faits avec du pinot noir et du chardonnay, plus marginalement de l'aligoté, à Bouzeron notamment, qui donne des vins gras et très sérieux: je préfère sans hésiter un très bon aligoté à un mauvais chardonnay de coteau périphérique, qui sera de toute façon plus cher. Le chardonnay, c'est un mot magique qui peut recouvrir des résultats décevants si la vigne est plantée sur une parcelle mal exposée et peu qualitative. Quant à la notion de Grand cru, elle correspond tout simplement à une surface de terre qualitativement supérieure à celle qui est à côté. Ici, un écart d'un seul rang de vigne peut vraiment tout changer. En quittant ce joyau qu'est la Bourgogne centrale, on accède à une double région très intéressante: la côte chalonaise et la côte mâconnaise. Elle donne des rouges et des blancs assez proches des styles précédents, mais avec plus de fraîcheur, moins de prétention et à des prix plus démocratiques. Ce sont des gens sincères, qui travaillent bien: dans le Mâconnais, ils ont le même chardonnay que sur la route des grands crus, des pressoirs aussi coûteux, mais ils vendent leur vin à 5€, car le terroir est moins exceptionnel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

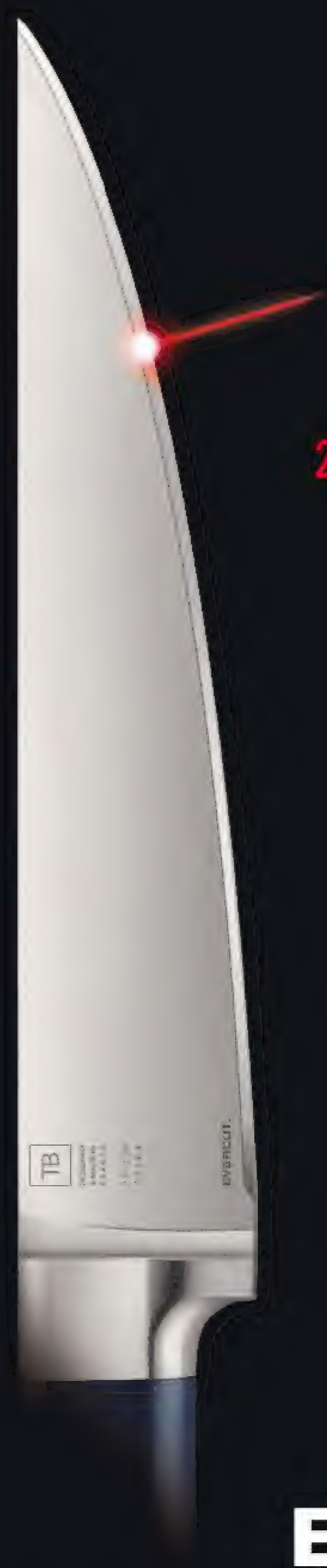


Le Beaujolais. Toujours plus au sud, ce vignoble d'une beauté incontestable ressemble toujours à ce grand Nord-Est en monocépage: ici, beaucoup de gamay, un peu moins de chardonnay. Certes, tout le monde connaît le « Beaujolais nouveau », mais il faut garder à l'esprit que le Beaujolais, c'est beaucoup plus que le primeur. Il y a des crus très sérieux de catégories différentes, allant de goûts plus ou moins fruités, structurés ou complexes, jusqu'au vin le plus ambitieux, le Moulin-à-Vent, lequel ne craint pas de s'attaquer au pinot noir des côtes de Nuits. Ceux qui n'ont pas acheté de Beaujolais en millésime 2009 devraient y réfléchir à deux fois. C'est une année qui pourrait se révéler extraordinaire.

Plus loin, on aperçoit déjà Lyon, le Rhône est en vue. Et là tout change, les paysages, les sols, les cépages. Pourquoi? Éléments de réponse au prochain épisode...

➔ Nous remercions le superbe Château de Béru et le Domaine Jean-Marc Brocard de nous avoir fait explorer une partie du vignoble de Chablis.





25 ans sans affûtage*

Made in France 

EVERCUT®

Issu de la fusion par laser de carbures de titane et de l'acier, le couteau EVERCUT® associe force et flexibilité à un tranchant d'une finesse et d'une dureté extrêmes. La coupe ainsi obtenue résiste jusqu'à 5 fois plus longtemps que la référence en céramique et 300 fois plus qu'une lame traditionnelle**. 5 années de recherche ont été nécessaires à Tarrerias-Bonjean, coutelier à Thiers depuis 5 générations, pour créer l'innovation technologique EVERCUT®. Laissez libre court à votre passion de cuisiner avec le confort et l'efficacité d'une coupe garantie à vie, sans affûtage*. **Découvrez l'incroyable plaisir de manier la perfection.**

** tests laboratoire indépendant (norme d'essai ISO 8442-5 2005) * Informations complètes & modalités de garantie sur www.evercut.fr



Emilie Dequenne est habillée par Pauline...

ÉMILIE DEQUENNE

Un premier prix d'interprétation au Festival de Cannes à 17 ans, des films, des pièces de théâtre à succès et un autre talent... la cuisine. Ses amis sont unanimes, son homme aussi: la délicieuse comédienne belge pourrait presque ouvrir un restaurant et conseiller ses clients sur les vins.*

photos Alain Longeaud - réalisation Frédérique de Granvilliers



Son actu:

- > Après le film « La Meute » et son succès au théâtre du Petit Montparnasse à Paris avec la pièce, une tournée est prévue.
- > Emilie se prépare aussi à enchaîner deux tournages mais, comme elle est très superstitieuse et que rien n'est signé... Chut!

*En 1999 pour « Rosetta », des frères Dardenne.

Dans l'échelle de la gourmandise, vous êtes au top, Emilie!

Archi. Trop gourmande, même! C'est un enfer, avec mon métier. On nous demande de satisfaire à des critères de minceur, auxquels je ne corresponds pas forcément. Quand je ne joue pas, je mange. J'aime trop cuisiner, j'aime trop les bons repas, ceux qui ne finissent pas, avec plusieurs entrées, plats et desserts. J'aime le vin, aussi, mais pas tous les jours, et jamais plus de deux ou trois verres.

Et quand vous devez tourner?

Je redeviens très disciplinée. Je ne traîne jamais près de la table « régie » et, dès le premier jour, je sympathise

avec le chef pour qu'il me donne des poissons vapeur, des légumes, des fruits et du chocolat noir pour l'énergie. Ce qui ne m'empêche pas, parfois, de cuisiner pour l'équipe, c'est une façon de se rapprocher, de remercier. Aussi quand je tourne, je préfère louer un appartement que vivre à l'hôtel. Pour pouvoir recevoir autour de lasagnes, d'un risotto aux cèpes, d'un tiramisu, même pour vingt personnes. J'ai un faible pour les belles salades, la cuisine italienne et je suis très inventive. Au marché, j'imagine facilement ce que vont donner les ingrédients. Pour ma fille Milla, qui a 8 ans, je fais des glaces maison, des

...

Patiencez.

Mais pas longtemps.

*Sachez juste que le Comté passe
4 à 24 mois en cave d'affinage
sur des planches d'épicéa où
il est patiemment salé, tourné,
frotté, retourné...*



*Il est temps de savourer
le Comté.*
www.comte.com



... crêpes et des gâteaux chaque semaine. Je suis bien obligée, puisqu'elle me dit que ce sont les meilleurs du monde!

Comment vous est venu cet amour des bonnes choses ?
On a toujours bien mangé à la maison, à Mons; de tout et énormément de légumes de saison car mon grand-père est jardinier. Mon père est un épicurien, et quand j'avais 12 ans, il a commencé à me faire goûter les vins. Quand il a vu que je me débrouillais, à 14 ans, il m'a confié le choix des bouteilles pour accompagner les super plats de ma maman.

Et aujourd'hui, c'est toujours le cas à la maison ?
Chez moi, j'ai une cave à vin dans la cuisine pour les vins quotidiens. J'ai un faible pour ceux très marqués en syrah et grenache. Et aussi une vraie cave, avec plus de 200 belles bouteilles.

Lesquelles, par exemple ?
J'ai une passion pour le Château Sociando Mallet que m'a fait découvrir Jean-Pierre Bacri – quand nous avons tourné ensemble dans « Une femme de ménage » – un Haut Médoc meilleur que certains grands crus classés, qui prend toute sa puissance quand il est en carafe. J'adore aussi les Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Chasse-Spleen et, parmi les Bourgogne, le Vosne-Romanée. Dernièrement, j'ai passé un week-end œnologique Spécial Côtes du Rhône avec des vins à tomber. Dans notre métier, il y a beaucoup de grands amateurs, comme Bruno Wolkowitch, de la tournée de « Mademoiselle Julie » de Strindberg, qui m'a fait découvrir

les vins biodynamiques. Idéals pour éviter le mal de tête.

Comment achetez-vous vos vins ?
Au feeling. Je suis curieuse et j'ai un caviste génial, les Caves Saint-Martin, qui me conseille sur les vins à boire et à garder. Avec Michel (son compagnon), nous aimons nous offrir de bonnes tables, comme celle de Jean-François Rouquette. Et dans les bons restaurants il y a toujours... de bons sommeliers, comme ici, au Park Hyatt Vendôme, Laurent Debray. Plutôt que de se cantonner dans la banalité des bons classiques, ils savent proposer d'excellents vins de région, par exemple.

Un coup de cœur ?
Grâce à Michel, qui est corse, j'ai découvert que cette île grouillait de vins surprenants. Au Domaine de Murtoli, pour moi le plus bel endroit du monde, entre mer et maquis, Paul, le propriétaire, m'a fait goûter le Clos Canarelli, un rosé génial, épicé et fruité. Je ne m'en lasse pas.

Des bulles ?
Parfois. J'aime les champagnes fins, secs et néanmoins fruités. Le Blanc de Blancs de Ruinart, le Deutz, le Cristal Roederer, le Piper-Heidsieck. Et aussi Trésor de Bouvet-Ladubay, ainsi que le crémant de Loire de Chanceny, des vins pétillants meilleurs que certains champagnes.

Votre programme pour le réveillon ?
Comme j'aime recevoir et régaler ma famille et mes amis, le jour de l'An, on le fête chez moi. Sûrement autour d'un Margaux, féminin, facile à boire avec tout, un 99. Une belle année...



Ses vins préférés

CROZES-HERMITAGE DOMAINE YANN CHAVE LE ROUVRE ROUGE 2009.

Des notes de cassis, des tanins puissants et ronds. Un vin de garde très agréable. 20 € la bouteille départ cave.

HAUT-MÉDOC CHÂTEAU SOCIANDO MALLET ROUGE 2004.

Historiquement un cru bourgeois de 1932 qui se marie à merveille avec des plats de viande rouge et des plats en sauce, 35 € la bouteille départ cave.

MÉDOC LA TOUR DE BY ROUGE 2008.

Un vin avec une longueur remarquable, tout à la fois dans la fraîcheur et les épices, pour des accords raffinés. 17 € la bouteille départ cave.

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIME 2000 DE PIPER-HEIDSIECK.

Un champagne fruité et végétal, 45 € la bouteille chez Auchan et chez Nicolas.

CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT DE CHANCENY.

S'associe parfaitement aux crustacés et aux desserts fruités. 7,90 € la bouteille départ cave.

CORSE FIGARI CLOS CANARELLI ROSÉ GRIS 2010.

Superbe vin d'été travaillé en bio dynamique. Le millésime 2010 sera disponible mars 2011, environ 15 € la bouteille départ cave.

Ses restaurants :

A Paris

Restaurant de l'Hôtel Park Hyatt Vendôme.

J'adore les plats, le chef, le décor et particulièrement la table avec vue sur la cuisine.

L'Empire du 8e. Un restaurant corse épatant, de bons vins.

L'Arpège. Alain Passard a un tel talent pour préparer ses légumes, et le reste !

Lapérouse. Un lieu pour les amoureux... gourmands.

En Corse

Restaurants du Domaine de Murtoli.

Une cuisine méditerranéenne et corse savoureuse tournée vers les produits du terroir. Chasse l'hiver, pêche l'été. On peut manger sur la plage ou dans La Grotte, leur restaurant d'hiver. Le plus bel endroit du monde.

Restaurant du Grand Hôtel de Cala Rossa.

Superbe, super vin et vue sur la mer.

A Mons, en Belgique

La Table des Matières.

Pour la cuisine italienne de Renato et sa carte des vins, extraordinaire.

Moment complice avec le chef du Park Hyatt Vendôme, Jean-François Rouquette.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses p. 190

GRAND JEU-CONCOURS

ELLE à table KENWOOD

Équipez votre cuisine comme un chef.
Plus de **10 000 €** de cadeaux à gagner.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Blenders Kmix à 160 € | 6. Robots Chef Titanium à 650 € |
| 2. et 3. Robots Multifonction Métal Excel à 400 € et 300 € | 7. Centrifugeuses Métal à 200 € |
| 4. Bouilloires Kmix à 60 € | 8. Mixeurs Plongeants Triblade à 80 € |
| 5. Blenders Smoothies Club à 70 € | 9. Robots Multifonction Métal à 200 € |

Pour jouer répondez correctement à la question suivante :

Quelle est la valeur du Blender Smoothie Club ?

1. 50 € 2. 70 € 3. 100 €

Inscrivez-vous sur www.elle.fr à la rubrique concours,
ou par **SMS** en envoyant **KENWOOD** au 71025,
(0,50 €/envoi + prix d'1 sms - 2 sms maxi)

ou en appelant au **0 892 02 04 72***
(0,34 € la minute depuis un poste fixe)



Jeu gratuit sans obligation d'achat, valable du 19/11/10 au 04/01/11 minuit, ouvert à toute personne physique résidant en France métropolitaine et en Corse, hors DOM-TOM et Principauté de Monaco. Du 1^{er} au 5^{ème} prix : 1 Robot Chef Titanium (650 €). Du 6^{ème} au 10^{ème} prix : 1 Robot Multifonction Métal Excel (400 €). Du 11^{ème} au 15^{ème} prix : 1 Robot Multifonction Métal Excel (300 €). Du 16^{ème} au 19^{ème} prix : 1 Robot Multifonction Métal (200 €). Du 20^{ème} au 23^{ème} prix : 1 centrifugeuse Métal (200 €). Du 24^{ème} et 27^{ème} prix : 1 Blender Kmix (160 €). Du 28^{ème} au 34^{ème} prix : 1 Mixeur Plongeant Triblade (80 €). Du 35^{ème} au 41^{ème} prix : 1 Blender Smoothie Club (70 €). Du 42^{ème} au 47^{ème} prix : 1 Bouilloire Kmix (60 €). 47 gagnants déterminés par tirage au sort parmi les participants ayant donné la bonne réponse. Règlement déposé chez Maître Montané, huissier de justice à Toulouse, disponible à titre gratuit, sur simple demande écrite à : Service Interactivité - ELLE A TABLE - Concours «Kenwood», 9 place Marie-Jeanne Bassot - 92300 LEVALLOIS-PERRET. Remboursement des participations, par virement bancaire, dans la limite d'une demande et d'une participation par foyer (même nom, même adresse), sur la base forfaitaire de 0,34 € pour le téléphone, de 1,50 € pour le SMS et de 0,22 € pour l'Internet, en écrivant à ELLE A TABLE N° 73 "Kenwood" MPS BP 50043 91942 Courtaboeuf Cedex, au plus tard le 04 avril 2011 (le cachet de la poste faisant foi). Pour être prises en compte, les demandes de remboursement devront obligatoirement préciser les noms du magazine et du concours, le numéro de parution, le support utilisé, la date et l'heure exacts de la participation, le numéro de téléphone de l'appelant et les coordonnées complètes. Celles-ci doivent être accompagnées d'un RIB, de la copie de la facture détaillée de l'opérateur ou du ticket de caisse pour les cartes prépayées au même nom que le RIB. Loi du 6 janvier 1978 : vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant qui, sauf opposition de votre part, pourront être communiquées à des organismes extérieurs, en écrivant à HFA Service Interactivité.

SMS+



EVASION

Parme

> ... avec Alba Pezone **PAGE 168**



PARME SES POURRITURES NOBLES

Au nord de l'Italie, les provinces de Parme, de Modène et de Reggio Emilia sont devenues une grande machine à explorer le temps. Dans le fond, leurs vinaigres, leurs fromages et leurs charcuteries ne sont-ils pas les meilleurs produits de garde du monde ? Fine connaisseuse de la cuisine italienne, Alba Pezone nous entraîne à la découverte d'une région qui vieillit bien.

photos Jean-Claude Amiel - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Julien Bouré



Page de gauche :
Une vieille tradition à Parme : on hypothèque parfois les meules comme on le fait avec des immeubles.

1. La ferme de charme La Collina del Sole produit sa propre huile d'olive à partir d'un antique cépage autochtone.

2. La région est aussi reconnue pour ses recettes de pâtes fraîches.

3. A Modène, de hautes arcades conçues pour la promenade, des couleurs chaudes qui rappellent la Provence.



L'enfer des villes touristiques, c'est l'impression que l'autre vous surprend constamment en pleine rêverie. Au restaurant, on éprouve parfois la même envie de détailler lorsque des gens vous fixent du regard en attendant que vous libériez la table. Parme, au moins, n'a rien d'un nirvana de tour-opérateurs. Ce n'est pas Venise, ce triton lové dans une saumure tropicale de mer avariée, avec ses rues creusées par les courants marins, ses trottoirs en varech, ses escaliers ostréicoles et ses réverbères esseulés dans les grandes profondeurs nocturnes comme des appâts de poissons-lanternes. Ni le millefeuille romain avec son glaçage contemporain soutenu par des vestiges Renaissance cramponnés à des marbres impériaux qui reposent eux-mêmes sur les tumulus étrusques et les tessons d'amphores grecques sous lesquels sont ensevelis les torchis fossilisés des cabanes de Romulus et Remus. Ni Naples qui peint les enfants cleptomanes en bleu, et où les figures

des cartes à jouer sont imprimées grandeur nature pour que les joueurs ne soient pas tentés de dissimuler un atout dans leur manche. Encore moins Milan, aux allées rectilignes pleines de mannequins échappés des vitrines de grands couturiers. Pas même Florence et ses esthètes venus s'évanouir par wagons-lits entiers sur les parvis des églises. Parme n'est rien de tout cela. Mais cette beauté jambonnée n'en est pas moins l'une des créations les plus singulières de la civilisation italienne, que son grand âge a pétri d'idiotismes, de vieilles habitudes reproduites superstitieusement siècle après siècle, de répétitions bizarres comme des tics moteurs. Plusieurs spécialités culinaires de l'aire parmesane témoignent d'une obsession méticuleuse digne du syndrome de la Tourette. Parmi les plus célèbres, le Parmigiano Reggiano, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique de Modène jouissent chacune d'une appellation d'origine protégée octroyée par l'Union européenne. Après tout, la recherche

est encore loin de s'expliquer les miracles dont procèdent ces denrées merveilleuses.

Les « AOP » sont des petites entorses aux règles du libre-échange qui servent à abriter des filières précieuses mais fragilisées par le laisser-aller du capitalisme sauvage. Elles dictent la race du sujet, le sol qui le porte, l'air qu'il respire, elles figent les gestes, fixent les temps de préparation, transforment des traditions de tâtonnements en religions révélées, des conservatismes en conservatoires, des pas de promenade en étapes contre-la-montre. Après tout, il n'existe que deux façons de s'éteindre : laisser faire la nature ou appeler un taxidermiste. C'est un peu comme une voiture de collection, on peut remplacer le moteur usé par un autre moins cher, faire restaurer la carrosserie au rabais, remplacer la sellerie en autruche par du similicuir. Mais sans son bruit, son éclat, son odeur, ce n'est plus guère qu'une simple tire. Que protège-t-on ici ? Un esprit d'abandon calculé, le goût ●●●

... des choses faisandées, du patinage artistique, des palais confits dans leur suc, des loggias fermentées au fourrage et aux herbes folles. Le sens de la belle ruine, des pourritures nobles, adhérences exténuées de la chair au sang, de l'os au gras. Dans les environs de Parme, et aussi de Reggio Emilia et de Modène, on stylise à l'extrême (à l'excès) la notion de produit de garde. Ailleurs, quand on affine du vin, un fromage ou un jambon, on l'améliore. Ici, on le transfigure, on le dénature. On en fait autre chose. A la fin, on perd la trace du raisin dans ce vinaigre coagulé, de la viande dans cette cuisse momifiée, du lait dans cette meule fossilisée, comme on perd celle du sable qui a servi à façonner de la pâte de verre.

Parmesan, des meules à affûter

Pas de race laitière qui conditionne spécialement l'appellation de ce fromage à pâte pressée, contrairement au beaufort ou à l'abondance. C'est ce dont la vache s'est nourrie et l'élevage de son fromage qui font surtout le caractère du Parmigiano Reggiano. Les caves d'affinage qui ressemblent à des réserves de lingots d'or (les meules sont souvent hypothéquées au même titre que des biens immobiliers), et les meules de foin séché qui pointillent l'horizon comme dans une toile de Georges Seurat. En fait, tout part du terroir spécifique à l'aire d'appellation (autour de Parme et de Reggio), un habitat pour des bactéries indigènes qui sont révélées par le sérum de fermentation. Une partie de cette solution fermentée un jour sert à ensemer les fromages du lendemain, de la même façon qu'on entretient un feu sacré. Les meules fraîches bonifient ensuite 25 à 30 mois en moyenne, parfois jusqu'à 72 (et même 90 pour la « production réserve » de Genari, façonnée avec du lait d'hiver et de début de printemps qui donnent les meilleurs fromages de garde). Durant ce moment de quintessence, les enzymes lactiques brisent les fibres du parmesan, ce qui le rend particulièrement digeste. Ses saveurs se nuancent comme une arborescence, il devient friable, dur, puis cassant comme du silex. D'ailleurs, on ne le coupe plus, le couteau ne faisant qu'accompagner la trame de ses lézardes. Ce côté croquant est dû à un acide aminé nommé tyrosine, qui forme des petits cristaux indicateurs d'un bon élevage. Le 24 mois aura un parfum vif et fleuri, avec une texture cassante mais encore crémeuse. En vieillissant, il va durcir, se complexifier, prendre des arômes de fruits secs de plus en plus longs en bouche. Enfin, sachez qu'ici, on vend 13€ un kilo de 30 mois qui se négocie autour de 60€ ...



1 2



TORTA DI NOCI CON CREMA AL MASCARPONE (4-6 pers.)

Gâteau aux noix et à la crème de mascarpone

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20-25 mn / Cuisson : 30 mn / Repos : 2 h minimum

100 g de noix finement hachées
50 g de chapelure - 150 g de sucre
3 œufs - 15 cl de rhum
1 sachet de levure chimique
Pour la crème de mascarpone
250 g de mascarpone
75 g de sucre
1 espresso serré et corsé

Préchauffez le four à th. 6/180°. • Beurrez et farinez un moule de 22-24 cm de diamètre. • Mouillez la chapelure avec le rhum. Ajoutez les noix et la levure, mélangez. • Séparez les blancs des jaunes. • Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre pendant 5 mn : ils doivent être très mousseux. • Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme. • Incorporez les noix et la chapelure dans les jaunes progressivement, à la spatule et d'un geste circulaire. Incorporez les blancs en dernier, délicatement. • Dès que le mélange est homogène, versez-le dans le moule et enfournez 30 mn. • Laissez refroidir complètement avant de découper le gâteau en deux disques dans son épaisseur. • Préparez la crème : dans un saladier, au fouet, mélangez tous les ingrédients destinés à la crème de mascarpone. Etalez la crème sur le premier disque et recouvrez avec le second. Réservez au réfrigérateur au moins 2 h. • Saupoudrez de sucre glace avant de déguster.



1. San Lucio de Lugano, saint patron de la corporation des fromagers.
2. Les affineurs poncent les meules de parmesan aussi religieusement qu'ils cirent leurs chaussures.
3. Comme toute région fourbissant des trésors plusieurs fois centenaires, celle-ci a l'esprit de chapelle.

3





4



5



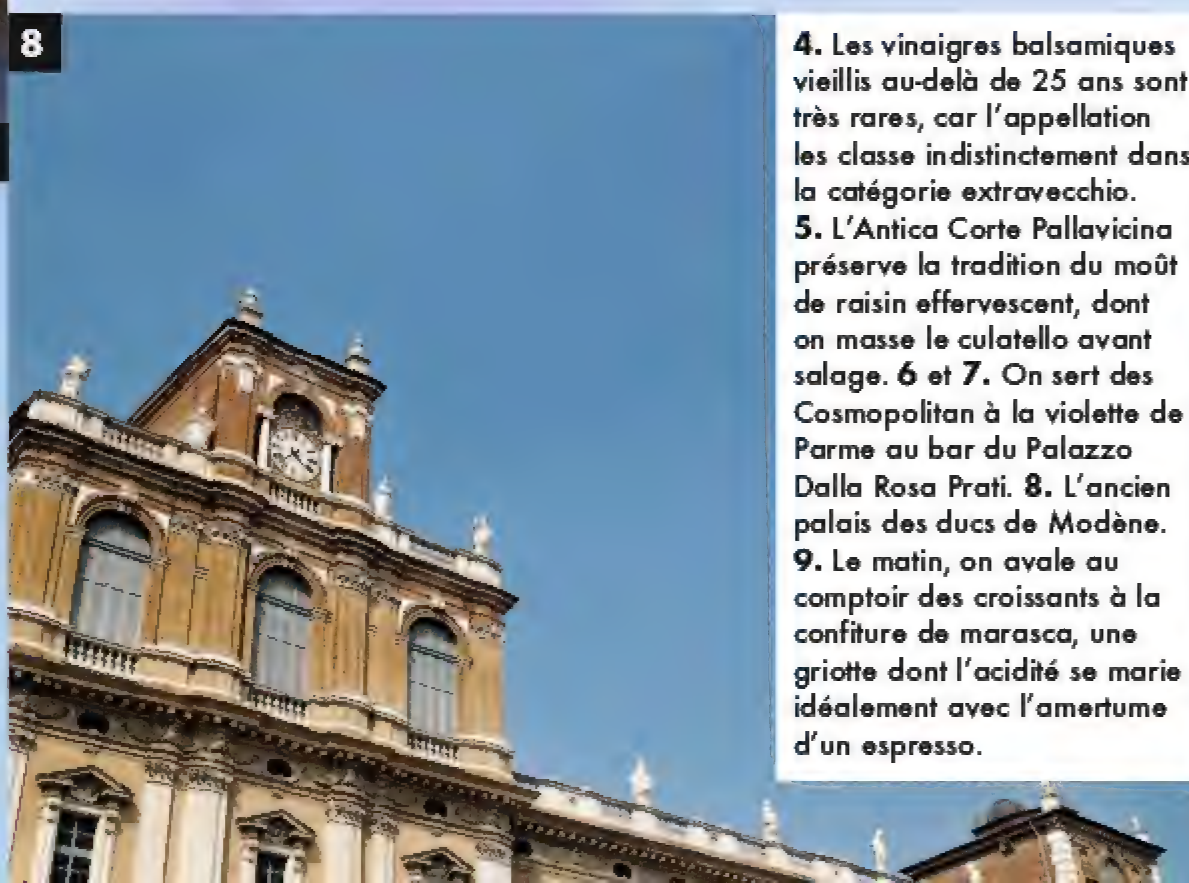
6



7



8



TORTELLI DOLCI

Tortelli sucrés (pour 50 pièces)

Dessert / Assez facile / Bon marché

Prép. : 40 mn / Cuisson : 20-25 mn

250 g de farine - 750 g de beurre

875 g de sucre semoule

1 œuf entier - 1 jaune d'œuf

le zeste de 1/2 citron non traité

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

Pour la farce : confiture d'amarena (cerises griottes)

Dans un saladier (ou sur le plan de travail légèrement fariné), travaillez rapidement le beurre avec le sucre semoule, le sucre vanillé et le zeste de citron râpé. • Ajoutez l'œuf et le jaune et, à la fin, la farine et la levure. Pétrissez à pleines mains : la pâte se forme petit à petit. Dès qu'elle ne colle plus aux mains, arrêtez de pétrir : si vous la travaillez trop, elle risque de perdre sa friabilité. Vous pouvez également préparer cette pâte au robot, en procédant exactement de la même manière. Travaillez à petite vitesse pour éviter de surchauffer les ingrédients. Arrêtez de pétrir dès que la pâte se détache des bords de la cuve. • Préchauffez le four à th. 5/150°.

• Sur le plan de travail légèrement fariné, au rouleau, étalez la pâte assez finement. • A l'aide d'une cuillère, déposez des noisettes de confiture d'amarena sur la moitié de la pâte. Couvrez avec l'autre moitié de pâte, soudez bien les bords en appuyant du bout des doigts autour de la confiture. Découpez à l'emporte-pièce et enfournez pendant 20 à 25 mn.

• Laissez refroidir, saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

à table + Les tortelli sucrés se gardent facilement une semaine s'ils sont bien enfermés dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.

> Recette de Gianfranca Petrolini.

4. Les vinaigres balsamiques vieillis au-delà de 25 ans sont très rares, car l'appellation les classe indistinctement dans la catégorie extravacchio. 5. L'Antica Corte Pallavicina préserve la tradition du moût de raisin effervescent, dont on masse le culatello avant salage. 6 et 7. On sert des Cosmopolitan à la violette de Parme au bar du Palazzo Dalla Rosa Prati. 8. L'ancien palais des ducs de Modène. 9. Le matin, on avale au comptoir des croissants à la confiture de marasca, une griotte dont l'acidité se marie idéalement avec l'amertume d'un espresso.

9



- à Paris. « Tout est bon dans le parmesan, dit Alba Pezone, jusqu'aux croûtes escalopées qui font un excellent apéritif. »
- Les points de vente de deux producteurs :**
- Caseificio Gennari**, à Parme, piazzale San Bartolomeo, 5, tél. 0521 28 16 68. caseificiogennari.it.
- Caseificio San Pietro di Vigatto**, à Vigatto via Donatori di Sangue, 49, tél. 0521 63 90 70.

Le vinaigre balsamique traditionnel

Reggio et Modène sont les seules régions autorisées à produire du vinaigre balsamique traditionnel. La première exploite un cépage blanc autochtone nommé trebiano di spania, l'autre du lambrusco, un raisin rouge. Mais le fruit se dérobe pour toujours sous les traitements imaginés par l'homme, ses alchimies occultes, ses potions de Gargamel. Cette « liqueur » sirupeuse et noire comme du pétrole est issue de la cuisson du moût durant une quarantaine d'heures à ciel ouvert et à petit feu, afin d'éviter que le sucre ne brûle en caramélisant. Ensuite, le vinaigre vieillit sans aucun additif entre 12 et plus de 25 ans à travers pas moins de cinq batteries de plus en plus petites à mesure qu'il réduit. Cette maturation intervient dans un grenier (contrairement aux vins qui sont élevés en cave), où elle est soumise à un maximum d'échanges thermiques le plus longtemps possible. Car, contrairement aux vins, le vinaigre balsamique peut bonifier indéfiniment. La recette de ce condiment absurdement sophistiqué est si ancienne, si pénétrée de mystères oubliés qu'on ne sait plus trop à quoi elle a bien pu servir. Il paraît que les Etrusques l'employaient comme huile médicinale. En tout cas, un trait de 12 ans d'âge relève vivement des hors-d'œuvre, des fruits de mer ou un légume, et la gravité d'un extravecchio sied davantage à des éclats de vieux parmesan. Une dernière chose, l'artisanat local produit environ 4000 bouteilles par an, contre 8 millions dans l'industrie. Cette dernière noircit son vinaigre avec du caramel, et lorsqu'elle clame vendre de l'extra-vieux, on s'aperçoit qu'il s'agit en réalité de l'âge des tonneaux.

Où trouver du vinaigre balsamique traditionnel de Modène ?

Museo del Balsamico tradizionale à Spilamberto, villa comunale Fabriani, via Roncati, 28, tél. 059 78 16 14, museodelbalsamicotradizionale.org.
Et de Reggio ? Cavazzone, à Regnano di Viano, via Cavazzone 4, 0522 98 60 54, cavazzone.it. •••



1. Première bonne nouvelle de la journée, le café de la Torrefazione Gallo est excellent.
2. Le magnum de foie gras est un des plats signature de Massimo Bottura.
3. Sur les collines des pré-Apennins, quelques bourgs fortifiés avec leur tour en forme de râtelier.
4. Le cornetto fourré à la confiture... L'Italie aussi est sous l'empire du croissant.
5. Le Prosciutto di Parma doit être tranché au plus fin. C'est la lame du rotterdamois Van Berkel qui a la préférence des locaux.





6. Le chef de l'Osteria Francescana, Massimo Bottura. 7. Le réalisateur du Parrain a choisi le nord de l'Italie pour faire produire son vin. 8. Parme, une beauté jambonnée. 9. La surprenante tarte aux tagliatelles de Remondini. 10. Dolce vita à la table de l'Antica Corte Pallavicina. 11. Parme est aussi la patrie de Ferrari et du culatello... 12. La tradition pâtissière non plus n'y est pas en reste. 13. Olga Berlutti, à la manœuvre chez Cocchi.



SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

Semifreddo aux amaretti
(4-6 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20-25 mn

Repos : 4 h

250 g de mascarpone
4 œufs - 150 g de sucre
100 à 125 g d'amaretti émiettés

Réservez un saladier au réfrigérateur. • Dans un autre saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à les rendre mousseux. • Dans le saladier froid, mélangez délicatement à la spatule le mascarpone et les œufs, en plusieurs fois et d'un geste circulaire (pour ne pas faire retomber les œufs) : vous devez obtenir une crème souple, légère et homogène. Incorporez les amaretti en dernier. • Répartissez la crème dans des coupelles, réservez au réfrigérateur au moins 4 h avant de déguster.

... Le jambon de Parme, une histoire de cuisses

Les porcs à l'origine de ce jambon pèsent au minimum 150 kg et ont au moins 9 mois. ce sont des sujets lourds, engraisés à l'auge et au petit-lait de parmesan, conditions préalables à de longs séjours en cave d'affinage. Un Parme est conçu par l'opération du salage de la cuisse, sans épices ni aucune forme d'artifices. On le suspend à des crocs le temps qu'il sue son eau et que le sel pénètre, puis la durée d'affinage dépend de la masse de la pièce (au moins 12 mois, le double étant déjà exceptionnel. Comme pour le champagne, il faut savoir évaluer le moment où un jambon est arrivé à sa perfection). Entre-temps, on a répandu du saindoux sur les chairs vives comme un baume réparateur, pour éviter que la viande ne se dessèche trop vite. L'air marin entre dans les caves après avoir traversé les forêts des Apennins : c'est ce terroir volatile et un microclimat très sec qui en font le jambon unique que l'on sait. Avant d'être certifié par un marquage au fer, il est évalué par le consortium suivant une grille de lecture aussi sévère que celle d'un contrôleur fiscal. Selon Alba Pezone, « on le déguste en chiffonnade, très fin, car le gras est immangeable s'il est épais. C'est une viande douce et délicate, assez fine pour accompagner des asperges ou faire un petit-déjeuner. Contrairement aux jambons ibériques plus puissants, plus typés, qu'on envisage davantage à l'apéritif, avec du vin rouge. Il se découpe toujours au dernier moment, en prenant soin de retirer la couenne protectrice. Et n'oubliez pas qu'on fait des bouillons incroyables avec l'os, qui est particulièrement parfumé. »

Acheter de bonnes charcuteries.

Salumeria Gardoni, à Torrechiara, Piazza Leoni, 5, tél. 0521 35 51 19 ou 0521 35 52 38, albergo-gardoni.it). Cette épicerie fine calée entre les piliers d'une arcade, à l'ombre du château de Torrechiara, est située en banlieue de Langhirano, capitale des jambons régionaux. Du Parme 24 mois, mais aussi du felino, du culatello, des fromages, des vinaigres... On y élève quelques charcuteries dans une cave au talent fou.

Et pendant qu'on est dans la région

A Parme

Sur la place de la cathédrale, envahie de moutons de poussière et de cantates de Bach époumonées par un accordéon qui se prend pour les grandes orgues, le **Palazzo Dalla Rosa Prati** (palazzodallarosapрати.it, tél. 0521 38 64 29) est un palais de charme où les chambres à baldaquins et causeuses assorties au papier peint se négocient autour de 200- ...



1. On trouve parfois des distributeurs automatiques de lait cru dans la région. Il faut dire que l'aire d'appellation du parmesan fournit à elle seule 15 % du lait produit en Italie.
2. Des pétales de violettes cristallisés à la Pasticceria Torino (à Parme, strada Garibaldi, 61)
3. La vache sacrée au pays du parmesan.
4. Spécialité sicilienne, la brioche con gelato, un sandwich brioché fourré de crème glacée, à la Gelateria ducale de Modène.
5. La schiacciata, sorte de tourte ultra fine aux blettes et au parmesan à la Collina del Sole.





6
7



TORTA FRITTA (4-6 pers.)
Entrée / Facile / Bon marché
Prép. : 15 mn / Cuisson : 20 mn
Repos : 2 h minimum

500 g de farine
100 g de pommes de terre cuites
à l'eau, épluchées et écrasées
12,5 g de sel
12,5 g de levure de bière,
délavée dans un 1/4 verre
d'eau tiède
4 c. à soupe d'huile d'olive
25 cl de lait entier frais
à température ambiante
huile d'arachide pour le bain de
friture

Sur le plan de travail (ou dans
un saladier), réunissez la farine,
les pommes de terre et le sel et
creusez une fontaine au milieu.
• Incorporez progressivement
la levure, le lait et l'huile d'olive.
Pétrissez jusqu'à obtenir une
pâte homogène et élastique.
• Roulez la pâte en boule, cou-
vrez-la avec un torchon humide
(pour éviter qu'elle ne croûte).
Laissez « pousser » (lever) au
moins 2 h (mais pas plus de
4 h !). • Au bout de ce temps de
repos, faites chauffer le bain de
friture. • Farinez le plan de tra-
vail et étalez la pâte au rouleau
sur 1/2 cm d'épaisseur. Décou-
pez des rectangles de 12 x 5 cm.
• Faites frire aussitôt et dégus-
tez avec une assiette de jambon
de Parme ou de culatello !

à table + S'il vous en reste,
dégustez le lendemain au petit-
déjeuner avec un café au lait.



8 9



6. Parme, une ville
d'art. 7. Quelques
merveilles dorées sur
biscuit. 8. Antonella
Zivori, propriétaire de
la Collina del Sole, fait
préparer une omelette
aux truffes de chêne des
œufs de son poulailler.
9. Des traditions qui
travaillent un peu du
chapeau. 10. Luigi
Torri, second de cuisine
à la Collina del Sole.

10



●●● 250€ la nuit (demandez la suite Lucrèce, ton sur ton avec le marbre rose du baptistère qui, du balcon, est presque à portée de l'index). Le meilleur café de la ville est préparé dans une brûlerie sélective, la **Torrefazione Gallo** (piazzale S. Bartolomeo, 7b, tél. 0521 28 53 59), devant une placette étroite où ils ont glissé un marché au chausse-pied. Au **Gran Caffè Orientale** (piazza Giuseppe Garibaldi, 19, tél. 0521 28 58 19), sorte de Procope parmesan, super pancetta du maître encaveur Annibale Rigamonte (en vente à l'export) et pâtes fraîches, plus qu'artisanales, de qualité domestique. Le **Ristorante Cocchi** (via Gramsci, 16/A, tél. 0521 98 19 90) ravive dans ses lumières apaisées et ses coffrages en arbres fruitiers le rituel des chariots de viandes « servies au guéridon » avec leur bouillon ou confites à basse température, et quelques vieilles recettes mijotées comme la pointe de veau farcie (punta di vitello) au pain rassis, la langue rosée au vinaigre balsamique, ou la poule au pot cuite au torchon avec sa farce de parmesan.

Parties de campagne

Hors de la ville, la **Trattoria Leoni** (à Barbiano, près de Felino, via Riccò, 42, tél. 0521 83 11 96, trattorialeoni.it) jouit d'une vue explosive sur la campagne romagnole et d'une carte exhaustive de spécialités régionales. Encore plus loin, dans les environs de Medesano, la **Collina del Sole** (località Cà Grolli, 0525 59015) est une ancienne ferme sur la crête d'un massif qui domine un de ces paysages réguliers, quasi-symétriques qui ornent le second plan des toiles de Piero della Francesca. On y découvre sous des marquises une magnifique cuisine patricienne, ancrée dans son terroir. Quelques chambres à louer. Du côté de Soragna, l'**Osteria Ardenga** (frazione Diolo, 6, tél. 0524 59 93 37) sert des plats d'endurance comme ces pâtes en forme d'arums au culatello, aux oignons, aux tomates et au parmesan, ces tagliatelles vertes au ragoût de salami ou ce sabayon d'amaretti. Enfin, l'**Antica Corte Pallavicina** (à Polesine Parmense, strada del Palazzo Due Torri, 3, tél. 0524 93 65 39, acpallavicina.com) est un petit château-fort en briques roses, tordu et nouveau comme un olivier centenaire. Le chef propriétaire Massimo Spigaroli est aussi président du consortium du culatello. Des milliers de ce somptueux jambon pendent comme des chrysalides des voûtes d'une cave d'affinage qui servait déjà à la Renaissance. De temps en temps, un panneau indique un lot destiné à Armani, à Troigros, au prince Charles... Quelques chambres exquis sous des plafonds sculptés, de 140€ à 250€ la double. C'est un peu Eugénie-les-Bains en Italie: le potager ●●●



TORTELLI DI ZUCCA (pour 50 pièces)

Tortelli au potiron

Plat / Assez facile / Bon marché

Préparation : 40-45 mn

Cuisson : 1 h 03 mn / Repos : 10 mn

Pour les pâtes fraîches :

500 g de farine 00 - 5 œufs

Pour la farce :

1 kg de potiron

200-250 g d'amaretti réduits en chapelure

200-250 g de parmigiano reggiano

100-150 g de mostarda di frutta (fruits

confits piquants) hachée

Pour l'assaisonnement :

100 g de beurre doux de baratte

parmigiano reggiano fraîchement râpé

Préparez la farce. Lavez le potiron, ne l'épluchez pas. Détaillez-le en morceaux. Faites-le cuire au four à th. 6/180° pendant 1 h au moins : il doit être fondant.

• Epluchez-le, écrasez-le. Incorporez le parmigiano, les amaretti et la mostarda. La farce doit être ferme, sinon ajoutez un peu de parmigiano. • **Préparez la pâte à tortelli.** Versez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine, cassez les

œufs au milieu. Mélangez et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

• Roulez la pâte en boule, farinez-la, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 10 mn. • Après 10 mn, utilisez une machine à pâtes pour étaler la pâte finement, les feuilles de pâte doivent avoir un aspect lisse et homogène. • Avec une cuillère, déposez des quenelles de farce au milieu des feuilles de pâte. • Repliez chaque feuille sur elle-même. Soudez bien les bords en appuyant du bout des doigts, du centre vers l'extérieur, pour éliminer les bulles d'air. • Découpez les tortelli à l'aide d'une roulette dentelée, déposez-les sur un torchon fariné. • Faites fondre le beurre, sans le faire cuire ni colorer. Réservez au chaud. • Portez à ébullition une grande casserole d'eau légèrement salée. Baissez le feu et plongez les tortelli 2-3 mn dans une eau frémissante (pour qu'ils n'éclatent pas). Egouttez-les al dente. • Répartissez les tortelli sur les assiettes, arrosez de beurre fondu, saupoudrez de parmigiano puis servez aussitôt.





3



4



5



TORTELLI DI ERBETTE (pour 50 pièces)

Tortelli aux feuilles de blettes

Plat / Assez facile / Bon marché

Préparation : 40-45 mn / Cuisson : 20 mn

Pour les pâtes fraîches : 500 g de farine - 5 œufs

Pour la farce : 250 g de blettes (la partie verte seulement) - 500 g de ricotta - 200 g de parmesano reggiano 24 mois d'affinage

Pour l'accompagnement :

100 g de beurre doux de baratte

parmesano reggiano 24 mois d'affinage fraîchement râpé

Préparez la farce. Lavez les blettes, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les soigneusement (pressez légèrement), puis émincez-les au couteau. • Dans un saladier, mélangez les blettes, la ricotta et le parmesano. La farce doit être ferme, sinon, ajoutez un peu de parmesano. • **Préparez la pâte à tortelli.** Sur le plan de travail, faites une fontaine avec la farine, cassez les œufs au milieu. Mélangez et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et consistante. • Roulez la pâte en boule, farinez-la, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 10 mn. • Après 10 mn, utilisez une machine à pâtes pour étaler celle-ci finement, les feuilles de pâte doivent avoir un aspect lisse et homogène. • A l'aide d'une cuillère, déposez des quenelles de farce au milieu des feuilles de pâte. Repliez chaque feuille sur elle-même. Soudez bien les bords en appuyant du bout des doigts, du centre vers l'extérieur pour éliminer les bulles d'air. • Découpez les tortelli à l'aide d'une roulette dentelée, déposez-les sur un torchon fariné. • Faites fondre le beurre, sans le faire cuire ni colorer. Réservez au chaud. • Portez à ébullition une grande casserole d'eau légèrement salée. Baissez le feu et plongez les tortelli 2 à 3 mn dans une eau frémissante (pour qu'ils n'éclatent pas). Egouttez-les al dente. • Répartissez les tortelli sur les assiettes, arrosez de beurre fondu, saupoudrez de parmesano et servez aussitôt.



1 et 2. Dans cette région de pâtes fraîches, plus qu'artisanales, les ravioli sont faits maison.

3. L'Antica Corte Pallavicina affine du culatello, mais aussi un strolghino fondant comme du beurre, du lardetto du Pô, du mariola... **4.** Le domaine possède sans doute la plus jolie chapelle d'Italie. **5.** Dans son épicerie, on trouve également des pâtes de coing à la moutarde (mostarda senapata), du miel de châtaignier ou du parmesan de montagne. **6.** Version locale des couteaux à fromage. **7.** Les vinaigres balsamiques, potion magique ?

6

7



••• à croquer, la belle bâtisse, le luxe en faction comme prêt à surgir de nulle part. Quant à la table, on nous y a servi une pintade cuite en croûte de terre du Pô bardée de culatello et farcie de saucisson fondant. La vision de cette volaille sortant confite et lustrée de gras de sa coque noire sera l'une des visions les plus émouvantes de ce séjour.

Modène

C'est une ville claire, ouverte comme un sourire, avec de hautes arcades conçues pour la promenade, des couleurs chaudes qui rappellent la Provence (façades ocre, volets bleu ciel), un beau pavage, une élégance qui est moins la somme de coquetteries particulières que le résultat d'une campagne collective de séduction. Face à l'ancien palais ducal trop grand sur sa placette, vanité exorbitante d'un ancien royaume de pacotille, la **Gelateria Ducale** (piazza Roma, 4, tél. 059 23 51 24) prépare les mêmes granités qu'en Sicile avec du jus de citron gelé et râclé, ainsi que des sandwiches briochés à la crème glacée. Tout près, la pâtisserie **Remondini** (piazzale S. Giorgio, 99) fait étalage de ses étranges tartes aux tagliatelles fraîches, de babas, de castagnole et de rostate à la griotte acidulée. Et puis il y a l'hypermédiatique chef **Massimo Bottura** à l'**Osteria Francescana** (via Stella, 22, tél. 059 21 01 18, osteriafrancescana.it, 100-150€ à la carte), entre futurisme et platonisme de terroir, adepte d'une cuisine en quelque sorte irréelle, sans passage à l'acte. Alternant hautes et basses technologies, il concocte de drôles de gressins au parmesan extra-vieux, une fondue de poireaux et d'échalotes éthérée ou encore un magnum de foie gras avec des éclats de noisettes.

Reggio

Le superbe **Hôtel Posta** (piazza del Monte, 2, tél. 0522 43 29 44, hotelposta.re.it) exerce la même activité depuis 500 ans, c'est la plus vieille auberge d'Italie. En dehors des murs, le producteur de vinaigre balsamique **Cavazzone** (à Regnano di Viano, via Cavazzone 4, tél. 0522 98 60 54, cavazzone.it) occupe un magnifique corps de ferme médiéval, où il ouvre sa table et parfois ses chambres aux clients qui hésitent à reprendre la route. Ouvert seulement le soir.

➔ Tous nos remerciements à Igino Morini du Consorsium du fromage parmigiano reggiano et à Laurence Fauchet pour leur aide précieuse.

A lire : Guide du Routard, Italie du Nord, édition 2011, Hachette.



GIGLI ALL'AMATRICIANA DI CULATELLO (4 pers.)

Torsades aux œufs, à la sauce amatriciana au culatello

Plat / Facile / Bon marché

Prép. : 10 mn / Cuisson : 1 h 15 mn

320 g de gigli (torsades aux œufs)
8 tranches fines de culatello
1 blanc de poireau - 1 oignon blanc
1/2 verre de vin blanc
500 g de coulis de tomate de très bonne qualité - huile d'olive
2-3 c. à soupe de parmigiano fraîchement râpé

Faites revenir le poireau et l'oignon émincés dans l'huile d'olive. Dès coloration, ajoutez le culatello découpé en fines lanières. • Mouillez avec le vin, laissez évaporer avant d'incorporer le coulis de tomate. Salez légèrement (le culatello l'est déjà). • Laissez mijoter à petit feu au moins 1 h, sans couvercle, en mélangeant régulièrement. En fin de cuisson, la sauce doit être épaisse. • Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau légèrement salée portée à ébullition. • Egouttez-les très al dente. Terminez la cuisson à la poêle avec la sauce et un peu de parmigiano. Mélangez bien, servez. • Saupoudrez les assiettes de parmigiano et dégustez aussitôt.

à table + Charcuterie d'Emilie-Romagne affinée 10-12 mois dans les communes autour de Parme, le culatello présente un goût typique, doux et délicat qui s'harmonise très bien avec les pâtes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





1. Parme peut traiter de couronne à couronne avec les plus nobles cités italiennes. 2. La bière brune Verdi pur stout est brassée dans les environs. Elle possède l'amertume chocolatée d'un espresso gourmand. 3. Les barriques où mûrit le vinaigre balsamique sont traditionnellement de seconde main. Leur bois n'a plus de tanin, il est neutre, désactivé, ne sert qu'à maximiser les échanges de température. 4. Parme est située en bordure des Apennins. 5. Devant la cathédrale, des cantates de Bach époumonées par un accordéon qui se prend pour les grandes orgues. 6 et 7. La Pasticceria Remondini prépare des biscotti, des castagnole, des rostate, et toutes sortes de pâtisseries traditionnelles de Modène. 8. L'excellent producteur de parmesan Caseificio Gennari tient un point de vente sur le marché de piazzale San Bartolomeo.





Editions Marabout C'est moi le Chef!

Aucune idée pour mettre en scène vos recettes le plus esthétiquement possible ? Marabout a trouvé pour vous la solution ! Faites vous offrir pour Noël le coffret « Tout présenter et réussir comme un Chef », contenant un livre de 35 recettes, un couteau d'office en céramique, 2 emporte-pièces avec presseurs et 1 spaghetti. A vous les tagliatelles de légumes, le tartare de saint-jacques aux fruits exotiques tout rond, le poulet mariné aux petits pois tout carré, les pelotes de pommes de terre... Si admirer la recette dans l'assiette est pour vous aussi essentiel que bien manger, ce coffret Marabout sera le cadeau idéal des fêtes de fin d'année. Le plaisir des yeux et le plaisir des papilles pour 25,90 €. En vente dans les librairies.



Veuve Clicquot

Hommage au Brut Carte Jaune

Vin puissant et complexe, avec une persistance aromatique rare, le Brut Carte Jaune témoigne de la devise de la Maison Veuve Clicquot « Une seule qualité, la première », et de l'attachement de celle-ci à préserver une constance dans la qualité d'origine de ses champagnes. La marque propose aujourd'hui un étui élégant, avec des finitions « piqué sellier » en effet trompe-l'œil, destiné à offrir une bouteille à température idéale de dégustation pendant deux heures. Veuve Clicquot Shopping Bag chez les cavistes et dans les épiceries fines, au prix conseillé de 40 €.

e-Toques Enfin un site pour échanger avec les chefs !

Sur www.e-toques.fr, dialoguez avec les Chefs, posez toutes les questions qui vous permettront de réussir vos recettes ou donnez votre avis en commentant leurs recettes. Profitez aussi des conseils pratiques, des idées de menus pour toutes les envies, ainsi que des astuces de professionnels qui facilitent le travail en cuisine. Enfin, découvrez des vidéos de Chefs et participez à des jeux-concours pour gagner des cadeaux gourmands ! Pour être informé des nouveautés e-Toques ? Ecrivez à e-toques@lamartiniere.fr



La Maison Ruellan

Olivier, un chef très créatif

L'Etablissement Ruellan à Saint-Malo est bien plus qu'une simple charcuterie-traiteur de qualité puisque son chef talentueux, Olivier Ruellan, est aussi le créateur de l'Ecole du goût à Saint-Palo, le partenaire incontesté de David Boulé, dans son restaurant de New York « Bouley », l'initiateur de cours de cuisine pour les chefs, les entreprises et les particuliers. 3, place du Canada, 35400 Saint-Malo, tél. 02 23 18 40 62.



Patishop Kit Chocolat Daudiflex

Créé à partir des conseils avisés de grands chefs, et tenant toujours compte de vos attentes, le kit chocolat Daudiflex vous offre le bonheur de ne plus jamais rater vos gourmandises chocolatées ! Vous disposez ainsi d'outils professionnels qui vous permettent de réaliser des recettes sucrées, chaudes, froides ou glacées, tout en laissant votre inspiration et votre créativité s'épanouir librement. Dans ce kit vous sont proposés 4 moules en silicone, 1 thermospatule, 1 jeu de douilles, 1 poche pour le décor et le remplissage de vos préparations, ainsi qu'un livre de recettes faciles à réaliser, élaborées par Jean Daudignac en personne. Kit Chocolats Daudiflex, prix indicatif de 45 €. Plus d'infos sur www.patishop.fr

Participez à un
Grand concours
de recettes



du 23 juin au 30 décembre 2010

**AVEC LES POISSONS ET
CRUSTACÉS SAUVAGES D'ALASKA**
sur www.poissonsdalaska.com



JOUEZ ET GAGNEZ :

• **1 croisière pour 2 personnes en Alaska U.S.A. au départ de Paris**
Découverte du Pacifique Nord, des grands espaces naturels de l'Alaska « *The great land* », de la faune, la flore, la pêche, la culture et l'art des autochtones.

• **86 chèques-cadeaux 3SUISSES.fr**

(Conditions et règlement du concours sur le site www.poissonsdalaska.com)



Avec poissonsdalaska.com
Découvrez de savoureuses recettes
d'automne et de fêtes

JUSTE POUR RIRE ET COMME UNE GRANDE PRODUCTION PRÉSENTENT

FLORENCE FORESTI

SON NOUVEAU SPECTACLE

Illustration : J. L. L. - 2010 - Juste pour rire. Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Juste pour rire est formellement interdite. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Juste pour rire est formellement interdite.



ENFIN EN DVD ET BLU-RAY !

Également disponible en VOD sur **TF1 VISION**

« Cette pile électrique mène ce show (...) en véritable bête de scène » **20 MINUTES**



LES GRANDS ARTISTES SE RETROUVENT SUR



ABONNEZ-VOUS À ELLE à table

Soit près de
29%
d'économie

1 AN (6 numéros)

pour 15€
seulement
au lieu de ~~21€~~

+

EN CADEAU

LE SAC
"SPÉCIAL COURSES"

ELLE
à table

ULTRA PRATIQUE ET ÉCOLOGIQUE...

... ce sac "spécial courses" vous sera très utile au supermarché. Solide et de grande contenance, il s'adapte parfaitement sur votre chariot avec ses 2 clips situés sous les poignées. Vous ferez vos courses en toute tranquillité, et ensuite, vous porterez votre sac aisément grâce à ses larges anses. Livré avec sa pochette de rangement.

Matière : 100% polyester - Dim : H 36 X L 37 X P 24 cm



GOUTAL AGENCE TE

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 LILLE cedex 9

- ☐ **OUI**, je profite de mon offre exceptionnelle :
1 AN (6 numéros) de ELLE à table **pour 15€ seulement**, au lieu de ~~21€~~,
soit près de 29% de réduction
EN CADEAU le sac "spécial courses" ELLE à table.

Je règle par :

☐ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table.

☐  N°

Date d'expiration
mois année

Signature

Voici mes coordonnées :

ET 464

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal

Ville :

E-mail : @

J'accepte que mon adresse e-mail soit utilisée à des fins commerciales par ELLE à table : ☐ et ses partenaires : ☐

Téléphone :

Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez votre 1er numéro de ELLE à table grand format dans un délai de 4 à 8 semaines et sous 4 à 6 semaines environ le sac "spécial courses" par pli séparé. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Informatique et Libertés : le droit d'accès et de rectification des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 02 77 63 11 06

LES ETABLISSEMENTS INCONTOURNABLES

ZEN GARDEN

Un art de vivre à la chinoise

Un moment «Zen...»

A décliner pour les repas d'affaires, un anniversaire entre amis.....

Avec ses salons particuliers pouvant accueillir sept à vingt convives, Zen Garden est l'un des rares lieux parisiens à cultiver avec un tel bonheur l'art d'accueillir les tables d'affaires autour de trois principes essentiels : sérénité, authenticité et bonne chère.



Lorsque l'on pousse la porte de Zen Garden, on a tout de suite l'impression de se retrouver dans une véritable demeure chinoise.

A l'étage, des espaces mi clos offrent le lieu rêvé pour les repas d'anniversaire. Et, pour vous faire chavirer en douceur, une bouteille de Champagne est offerte (à partir de six personnes), si vous venez célébrer ce grand jour au Zen Garden.

Formules : midi 19€, midi et soir 32€,

Carte environ 30€ à 40€

Menu Affaires : 37€ - 47€ - 68€

Zen Garden - 15 rue Marbeuf - 75008 PARIS

Tel : 01.53.23.82.82 - www.restaurantzengarden.com

Ouvert tous les jours - Voiturier soirs

Le Lys d'Or - 5 place du Colonel Bourgoïn - 75012 PARIS

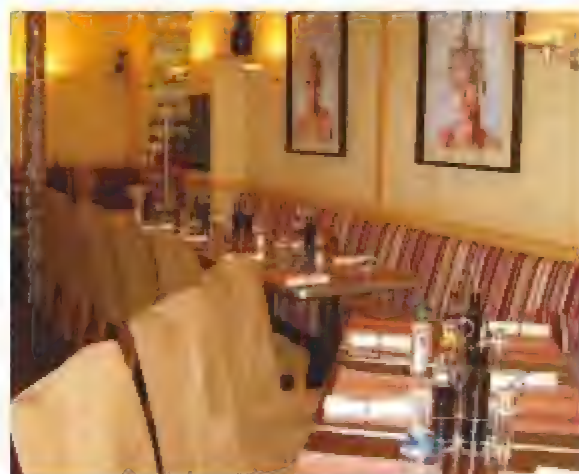
Tel : 01.44.68.98.88

BOCCONI

Trattoria Italiana

Du nouveau À la trattoria Italiana : POLGE CIRO VOUS PROPOSE DE PARTAGER ENTRE VOUS, UNE ASSIETTE DE L'AMITIÉ : à partager à deux ou plus, un bel assortiment d'entrées italienne de choix, des antipastis de goût pour graciervotre palais. Que diriez-vous d'aller déjeuner en Italie ? Allez donc au Trattoria Italiana BOCCONI redécouvrir la cuisine italienne gastronomique. Polge Ciro est revenu à Paris après 15 ans d'un parcours renommé auprès des plus grandes écoles de cuisine d'Europe en passant par celle non moins reconnue de la place de Paris, afin de vous proposer une carte avant tout traditionnelle.

Le chef du BOCCONI est avant tout un chef passionné qui vous accueille comme chez lui et vous êtes ici chez vous. Le dimanche midi, n'hésitez pas à venir avec vos enfants puisque le patron vous réserve un brunch à 25 € pour satisfaire toute votre petite famille.



et, comme il est l'un des précurseurs en matière de cuisine italienne, le chef de la trattoria bocconi vous propose une riche palette de pâtes SANS GLUTEN (spaguettis, penne, linguinis) cuisinés selon vos désirs.

Depuis plus de 9 ans au 10 rue d'Artois à Paris 8^{ème}
01.53.76.44.44 - Métro : Saint Philippe du Roule

SERVICE VOITURIER

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h15 et de 20h à 23h
Dimanche Brunch de 11h30 à 16h30

www.trattoria-bocconi.fr

LA ROMANTICA



20 ans de convivialité

Depuis plus de vingt ans, la Romantica vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. Vous qui aimez la véritable cuisine italienne, venez vous régaler, par exemple, de pâtes fines à la crème légère de sauge flambées dans une roue de parmesan ou de chapeaux de curé farcis au bar dans un jus de langoustine.

La sucette froide « alla Nutella » et aux noisettes, croustillant chocolat et sauce praliné noisette, sauront ravir les plus gourmands.



NOUVEAU ROMANTICA CAFFÈ à DEAUVILLE Ouvert toute l'année

La Romantica Caffè s'installe à Deauville dans une magnifique bâtisse de style Normand, situé dans la rue Eugène Colas, rue centrale de Deauville accueillant les prestigieuses marques, juste face au célèbre hôtel Normandy.

Un décor très tendance gris taupe sur deux étages, un salon privé pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes. Une superbe terrasse et toujours pour vos papilles le meilleur de l'Italie.

LA ROMANTICA

73, Bd Jean Jaures - 92110 CLICHY - Tél : 01.47.37.29.71

ROMANTICA CAFFÈ

119, Av de Villiers - 75017 PARIS - Tél : 01.42.67.90.95 - Ouvert 7j/7

7, rue du chevalier de St Georges - 75008 PARIS

Tél : 01.42.61.16.60 - ouvert 7j/7

96, Bd de la tour Maubourg - 75007 PARIS

Tél : 01.44.18.36.37 - Ouvert 7j/7

34, rue Perronet - 92200 Neuilly

Tél : 01.46.37.13.22 - Ouvert 7j/7

83, rue E Colas - 14800 Deauville

Tél : 02.31.81.33.25 - Ouvert 7j/7

www.laromantica.fr

La Romantica vous accueille de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.
Fermé le samedi midi et le dimanche.



Le Cordon Bleu,
15 pays, 35 écoles, 23 000 étudiants,
leader mondial de la formation culinaire

Dans une ambiance professionnelle
et conviviale, apprenez avec nos chefs
à maîtriser les bons gestes de la cuisine
et de la pâtisserie pour devenir
un vrai Cordon Bleu à l'approche de Noël.

Ateliers de découvertes culinaires



Les Secrets du Macaron
Les Petits Cordons Bleus
Chocolats de Noël
Farandole des Gâteaux de Noël
Du Verre à l'Assiette
La Boulangerie Traditionnelle
La Cuisine au Champagne



lcbparis.com

8, rue Léon Delhomme 75015 Paris

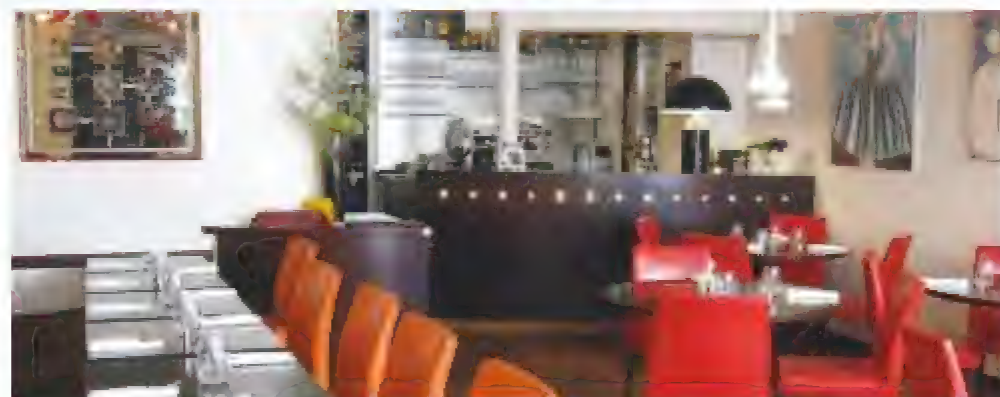
Invitez
RETRODOR®
LA BAGUETTE

**à vos Tables
de Fêtes**

1^{ÈRE} BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE
www.retrodor.com

IL VICOLO

La toscane à Paris



Depuis neuf ans, Loredana Schettino, la plus Parisienne des Toscanes a su créer une clientèle d'habités fidèles à ce havre de douceur à l'accueil chaleureux situé au cœur de Saint Germain des Prés.

Le jeune et talentueux chef de ce restaurant incontournable, Vincenzo Patruno a une belle carrière devant lui, et il revisite aujourd'hui les plats traditionnels italiens à l'aune de sa cuisine inventive. Pour entrer dans l'été qui s'offre à nous, il renouvelle la carte du Vicolo.

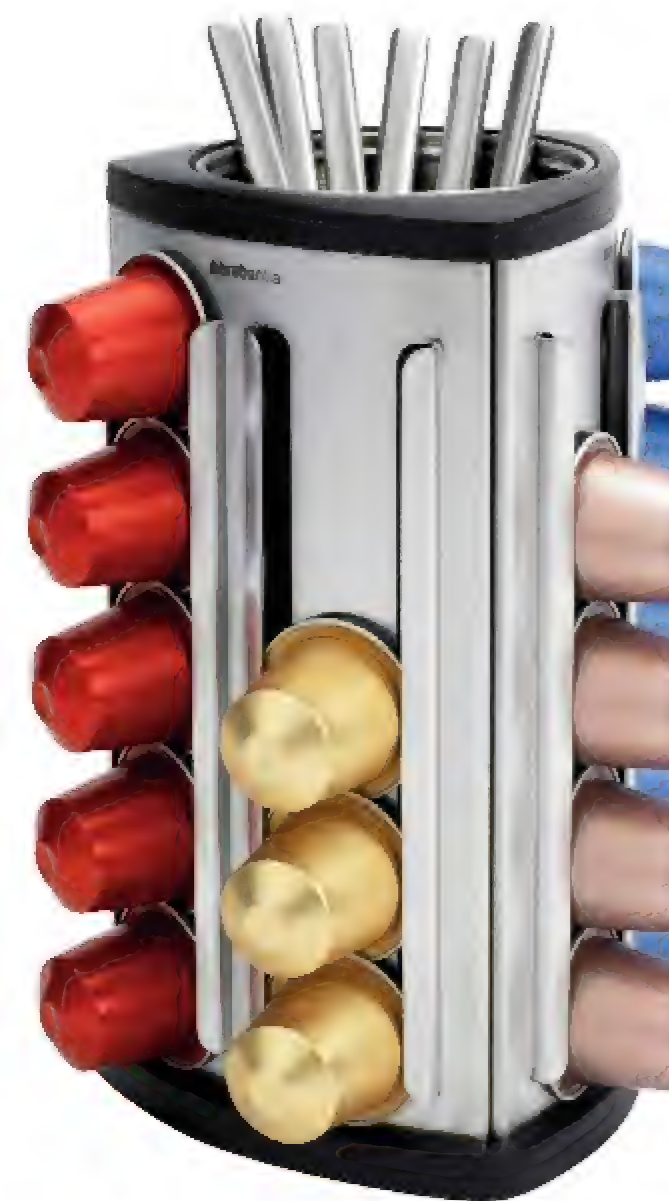
La mini cocotte de poulpe, artichauts et pommes de terre parfumées au thym, ou le carpaccio de gambas en vinaigrette d'orange précèdent allègrement le risotto à la milanaise, pistils de safran, moelle de veau et cacao amer ou le Grand raviole ouvert, Saint Jacques et artichauts, parfumé à la truffe noire. Et si vous ne vous laissez pas tenter par le tiramisu au café, la panna cotta parfumée à la vanille et son coulis de fruits rouges ou le sgroppino (sorbet citron, champagne, sirop de menthe) sauront venir à bout de votre gourmandise.

La carte des vins comporte aussi les meilleurs crus de la péninsule et s'enrichit depuis peu d'excellents vins biologiques.

Il Vicolo, vous accueille le midi et le soir

34 rue Mazarine - 75006 PARIS - Tél. : 01.43.25.01.11

Fermé le dimanche - Parking Mazarine



Brabantia

Un distributeur
de capsules
de café élégant

Solution de stockage idéale pour ranger de façon ordonnée et compacte 30 capsules de café, ce distributeur au design intemporel et peu encombrant est fabriqué avec des matériaux durables, non corrosifs, faciles à nettoyer, y compris au lave-vaisselle. En vente dans les magasins spécialisés et les grands magasins, au prix conseillé de 30 €. Infos sur www.brabantia-france.com



Maistra Deux restaurants prestigieux à l'hôtel Cinq Etoiles Monte Mulini de Rovinj

Deux enseignes gastronomiques remarquables, le Wine Vault et le Mediterraneo, vous accueillent au sein de l'hôtel croate pour un voyage découverte au cœur des saveurs françaises et méditerranéennes. Le décor moderne avec une vue fabuleuse sur la mer et la pittoresque crique de Lone, le service irréprochable et l'ambiance unique du lieu en font une destination de choix pour un séjour de rêve. Plus d'infos sur www.maistra.com



Champagnes Thiénot

Lumineuse Cuvée Stanislas 2004

Élégance, audace, tempérament puisé dans la Côte des Blancs, la Cuvée Stanislas Blanc de Blancs 2004 livre une bouche dominée par la fraîcheur caractéristique du chardonnay, tempérée par une belle rondeur et un certain éclat de gourmandise. Au palais, des notes de fruits blancs avec une jolie persistance aromatique. Parfait avec des apéritifs légers et délicats. Chez les cavistes au prix conseillé de 70 € et 80 € avec le coffret. Plus d'infos sur www.thienot.com



Marqués de Cáceres

Crianza 2007

Avec un bouquet profond qui égrène des notes d'épices douces sur fond de fruits rouges, une robe rubis intense, lumineuse, des tannins mûrs qui mettent en relief sa structure, le Crianza 2007 offre une qualité comparable à celle des meilleurs millésimes de ces dernières années. Disponible chez les cavistes



Vins de Loire

Concours du Meilleur Sommelier de France 2011

L'Abbaye royale de Fontevraud accueillera entre le 16 et le 18 janvier 2011 la 26^e élection de ce titre prestigieux organisé par l'interprofession des Vins de Loire.

Une occasion unique de mettre à l'honneur les qualités exceptionnelles des sommeliers, précieux atouts pour le monde de la gastronomie. Toute l'actualité de



Elle&Vire Une mousse au chocolat savoureuse!

Onctueuse et fondante, simple à préparer en deux temps, trois mouvements, la petite nouvelle de la gamme « Préparation pour desserts » de la marque est un Délice à savourer en famille. Aérienne, peu amère et forte en saveur chocolatée (chocolat à 75 % de cacao), elle convient parfaitement aux petits comme aux grands. Préparation pour mousse au chocolat Elle&Vire, 2,50 €, 4-5 personnes, en vente dans les grandes et moyennes surfaces. Existents déjà dans la gamme à préparer « Tiramisu, Crème brûlée, Pots de crème chocolat, Pots de crème vanille. Plus d'infos sur www.elle-et-vire.com

ELLE à table PASSIONS

LE COFFRET THÉIÈRE ET FLEURS DE THÉ ABLOOM, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Théière transparente en verre 500 ml pour vous faire découvrir un thé d'exception. Au contact de l'eau bouillante, la boule de thé s'ouvre lentement jusqu'à l'apparition de la fleur. Un thé blanc doux et léger avec un arôme fruité particulièrement apprécié en Chine pour sa rareté de fabrication. Ou un thé noir au goût très doux ou plus amer en fonction du temps d'infusion. 6 fleurs différentes dans une boîte métallique.

Théière et boîte de 6 fleurs de thé LAK11T565 29,90 €

Boîte 6 fleurs de thé blanc LAK11T566 14,90 €

Boîte 6 fleurs de thé noir LAK11T636 14,90 €



NOUVEAUTÉ



Cuisinart
& Paul Bocuse

LA BOUILLOIRE INTELLIGENTE

Ne surveillez plus l'eau qui chauffe, cette bouilloire a 2 températures pré-réglées : 85° C pour le thé, les infusions et 100° C pour le café. Au besoin, vous augmentez par palier de 5° C avec la fonction +. Gardez l'esprit tranquille, elle s'arrête automatiquement et un signal sonore vous prévient après l'ébullition. Son design et son revêtement en acier brossé complètent élégamment ses performances bien utiles au quotidien. Revêtement en acier brossé inoxydable. Ecran LCD avec affichage de la température. Sécurité « mise en fonction à vide », volume d'eau apparent avec rétro-éclairage (capacité 1,7 L). Couvercle avec système d'ouverture rapide. Résistance protégée de l'eau. Filtre en acier amovible et lavable. Base pivotante à 360°. 2 300 W. Garantie totale de 3 ans.

La bouilloire sans fil LAK11T635 99 € dont 0,50 € d'éco participation

3 FAÇONS DE COMMANDER

TELEPHONE : de 8h30 à 20h sauf le samedi de 9h à 18h **N° Indigo** 0 825 08 40 04 - **DE L'ÉTRANGER** : +333 59 56 71 49 - Paiement par CB uniquement.

COURRIER : Bon à retourner à : Boutique ELLE-PASSIONS BP 30657 59061 ROUBAIX cedex 01, avec votre règlement, libellé à l'ordre d'ECEP **INTERNET** : www.ellepassions.com

BON DE COMMANDE

N° de client :
Nom : Prénom :
Adresse :
Ville : Code postal :
Tél : E-mail :

☐ Oui, je désire profiter de l'offre ELLE-PASSIONS et je commande :

| Produit | Références | Quantité | Coloris | Prix unitaire | Prix total |
|---|--------------|----------|---------|-----------------|------------|
| Théière et boîte de 6 fleurs de thé | LAK11T565 | | | 29,90 € | € |
| Boîte 6 fleurs de thé blanc | LAK11T566 | | | 14,90 € | € |
| Boîte 6 fleurs de thé noir | LAK11T636 | | | 14,90 € | € |
| La bouilloire sans fil | LAK11T635 | | | 99,00 € | € |
| Boîte fiche recette plastique | LAK11EC00BC | | | 11,90 € | € |
| 6 intercalaires (boîte recette) | LAK11EC0400 | | | 5 € | € |
| 200 étuis (boîte recette) | LAK11EC0300 | | | 7 € | € |
| 1 boîte fiche recette + 200 étuis + 6 intercalaires | LAK11EC00LBC | | | 20,90 € 23,90 € | € |
| Set de 9 mugs expresso | LAK11T486 | | | 29,90 € | € |
| Frais d'envoi (Dom-Tom et étranger - frais d'envoi sur demande) | | | | | +7,50 € |
| Total en euros | | | | | € |

Je joins mon règlement (libellé à l'ordre d'ECEP) :

☐ Chèque bancaire ou postal ☐ CB ☐ Mandat lettre

N° CB :

Date de validité : Clé de contrôle :

(3 chiffres au dos de la CB)

☐ Ma commande atteint 75 €, je paye en 3 fois, sans frais et vous autorise à débiter ma carte bancaire.

Signature :



OFFRE SPÉCIALE
1 boîte + 200 étuis
+ 6 intercalaires
20,90 € - 23,90 €

Set de 9 mugs expresso MILANO

Couleurs métallisées reprenant celles des célèbres capsules de café. Ils vous offrent une présentation raffinée. Porcelaine, passent au lave-vaisselle. Contenance 7 cl. Ø 5 x H. 8
LAK11T486
29,90 €



Afin de mieux vous connaître : Etes-vous abonné(e) ☐ oui ☐ non

Date de naissance :

Siège social : ECEP, 149, rue Anatole-France, 92 592 Levallois-Perret Cedex
Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition écrite de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06.01.1978). Vous disposez d'un droit de rétractation de 7 jours à réception de la marchandise, sauf dans les cas où cette obligation n'est pas applicable.



Offre valable jusqu'au 19/02/2011

Livraison sous 8 jours pour les articles en stock. En cas d'indisponibilité, une lettre d'information vous sera envoyée sous 15 jours.

Les Kits DAUDIFLEX

En silicone - Résiste de - 60°C à + 280°C

Devenez un parfait Cuisinier, Pâtissier, Boulanger, Chocolatier...

EN CADEAU ! » LIVRET RECETTES : 20 RECETTES ET TOUR DE MAIN POUR VOUS GUIDER

Le Kit Pain



49.00€

Nouvelle technologie de Microperforation Silicone.
4 Moules + un Tapis + 1 Lame coupe Pain
Diffusion parfaite de la chaleur pour un pain croustillant.
Format adapté à tout type de Four.
Dim. 365 x 235 x 20 mm.

Le Kit Macaron



35.00€

Marquage du Tapis pour faciliter le calibrage au dressage des préparations Macarons, choux, Eclairs
Rebord 8 mm pour biscuits roulés.
Dim. 400 x 340 x 8 mm.
Une thermospatule pour le contrôle de la température de 0°C à 200°C.

Le Kit Chocolat



39.00€

4 Moules silicone en forme adaptée pour vos bonbons chocolats, truffes, caramels, financiers, mini-cakes, canapés moulés, pâtes de fruits ...
Dim. 210 x 105 x 20 mm.
Une thermospatule pour le contrôle de la température de 0°C à 200°C.

Le Kit Rapid Moule



29.00€

Pour 30 tartelettes :
2 supports rigides + 2 moules silicone + 1 support rigide de fonçage.
Système de fabrication de tartelettes sucrées ou salées.
Meilleure qualité gustative, meilleure tenue des pâtes lors des cuissons. Pour toutes sortes de pâtes...
Dim. 300 x 150 mm.

Commandez sur www.patishop.fr avec le CODE CLIENT : ELLET10 ou retournez votre Bon de commande à :
MARIDEE CREATIONS - BP 80 - 91230 MONTGERON - FRANCE / Tel : 01 69 52 63 81 - e-mail : marideecreations@wanadoo.fr

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
Code Postal : _____ Ville : _____

Règlement par :

- ☐ Chèque
☐ CB

N° _____

Expire le _____

Signature


JEAN DAUDIGNAC
Une passion dans votre cuisine

| Kits | Qté | Prix TTC | Total |
|---|-----|----------|---------|
| Kit Pain | | 49.00€ | |
| Kit Macaron | | 35.00€ | |
| Kit Chocolat | | 39.00€ | |
| Kit Rapid Moule | | 29.00€ | |
| Frais de Port | | | +7.80 € |
| Frais de Port pour + de 70.00€ d'achats | | | Gratuit |
| Total à Régler | | | |

MARIDEE CREATIONS - BP 80 - 91230 MONTGERON - FRANCE / Tel : 01 69 52 63 81 - Mail : marideecreations@wanadoo.fr

" Conformément à la loi informatique et Libertés du 06/01/1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition sur vos données nominatives

Président d'honneur
Direction de la rédaction
Rédaction en chef
Direction de la création
Direction artistique
Secrétariat de rédaction

Daniel Filipacchi
 Sandrine Giacobetti
 Sandrine Giacobetti
 Yves Goube
 Virginie Demachy
 Hélène Mallein
 1^{re} Secrétaire de rédaction
 Hélène Mörch-Bernard
 Josette Theilot (maquette)

Assistante de rédaction
Collaboration :

Natacha Arnoult - Julien Bouré - Michel Creignou
 Clotilde Dusoulier - Frédérique de Granvilliers
 Marie Leteuré - Véronique Liégeois - Claude Malbec
 Alba Pezone - Elodie Rambaud - Emmanuelle Robin

Rédaction en chef technique
Photothèque

Didier Fretel
 Sylvie Garnier
 Carole Prud'homme
 Sandrine Mascle, Directrice
 Charlotte Bouché,
 assistées de Céline Péronnet
 Antoine Boiron,
 Directeur des ventes
 S. Lai-Shin-Kong
 N. Sacher

Diffusion

Rédaction 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret
 Cedex. Tél. 01 41 34 66 87 Fax. 01 41 34 67 10.
 E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

Lagardère Active International

Directeur général Jean de Boisdeffre
 Fabrizio Lo Cicero, Directeur délégué
 Bernard Seux, Directeur opérations réseaux
 Mathilde de Noes, Responsable syndication
 Cristina Romero, Responsable productions

Publicité : Lagardère Publicité

31, rue du Colisée, 75008 Paris.
 Constance Benqué, Présidente
 Philippe Pignol, Directeur Général
 Aurèle Domont, Directrice Général Adjointe
 Sophie Rougeot, Directrice de publicité
 Samira Djelti, Assistante de publicité (tél. 01 53 96 33 43)
 Nathalie Felix-Cuellar - Stéphanie Van Troeyen
 Sophie Goussu - Fabrice Guillemain - Delphine Minor
 Katia Mucha - Jeanne Paillet - Sandrine Tusseau

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés,
 SNC au capital de 78300 €.
 Siège social : 149, rue Anatole-France,
 92534 Levallois-Perret Cedex.

Associés : Hachette Filipacchi Presse, Publications France Monde

Directeur Général : Bruno Lesouëf

Directeur de la publication : Bruno Lesouëf

Editeur : Philippe Khyr

Directrice déléguée : Valérie Meyer-Cazeaux

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.

Au Canada, les marques ELLE et ELLE À TABLE sont détenues par France-Canada

Éditions et Publications Inc et employées sous licence. Hachette Filipacchi Associés est
 une filiale de Lagardère Active.

Président du directoire : Didier Quillot

Tous droits de reproduction réservés.

Pré-pressé : Haliba.

Imprimé en France par Printed Alliance

53000 Laval

Dépôt légal : 4^e trimestre 2010.

© par Hachette Filipacchi Associés. ISSN 1293-5948.

Commission paritaire : 0314 K 78786.

RCS Nanterre B 324 286 319.

ISSN: 1293-5948

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite.
 ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés
 ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages
 rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire.
 Les prix peuvent être soumis à de légères variations.

ABONNEMENTS

BP 50002 - 59718 LILLE Cedex 9, tél. 02 77 63 11 06.

e-mail : abonnementselleatable@cba.fr.

Tarifs France (1 an/6 numéros) 17 €.
 Etranger : nous consulter au tél. 02 77 63 11 06.





Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,50 € par numéro, 1,10 € de port).

INDEX DES RECETTES



Le picto  renvoie à nos fiches-recettes, p. 194

ENTREES


-  Biscuits fourrés au saumon et à l'aneth
- p. 143 Coleslaw de chou rouge
- p. 103 Foie gras et raisins poêlés
- p. 30 Huîtres plates, vinaigrette noisette et céleri
- p. 30 Huîtres tièdes, beurre de curry
- p. 106 Kouloubiacs au saumon
-  Langoustines rôties, sabayon citron vert
-  Mini-koughlofs au munster et cumin
- p. 82 Nids d'hirondelles verts
-  Noix de saint-jacques au lard de Colonnata
- p. 88 Rillettes de confit de canard
- p. 88 Rillettes de maquereau au poivre
-  Salade de chou au king crab, sauce wasabi
- p. 104 Saumon fumé, chutney d'ananas
- p. 105 Soupe feuilletée, foie gras et truffe
- p. 88 Velouté de châtaignes au foie gras
- p. 88 Velouté de lentilles au foie gras

PLATS






PÂTES, RIZ ET LÉGUMES

- p. 88 Risotto de crozets aux morilles séchées
- p. 175 Torta frita
- p. 177 Tortelli di erbette (aux feuilles de blettes)
- p. 176 Tortelli di zucca (au potiron)
- p. 132 Tortelli sfogliavolo à la truffe, crème de parmesan
- p. 132 Tortelli sfogliavolo aux cèpes, escalope de homard à la marjolaine

POISSONS ET CRUSTACÉS




- p. 148 Duxelles de champignons et moules
-  Fumet de langoustines
- p. 148 Morue et bottes de pâtes
- p. 148 Spaghettis aux langoustines

VIANDES ET ŒUFS

-  Blanquette de poularde, badiane et réglisse
- p. 32 Canard sauté gingembre-amandes
- p. 109 Canette rôtie, marrons, nouilles japonaises
- p. 108 Couscous d'oie aux légumes anciens
- p. 178 Gigli all'amatriciana di culatello
- p. 82 Mini-kings à cheval et frites en carotte
- p. 78 Œufs au plat de poule et de caille
-  Patates douces, veau et roquette
- p. 107 Pot-au-feu et foie gras en feuille de chou
- p. 131 Rôti de veau, cuisse de lapin, purée de pommes de terre & châtaignes
-  Tagine d'agneau, dattes et clémentines
-  Tortelli au jambon cru, bouillon de chapon
-  Veau, poêlée d'endives, beurre de chou rouge

 retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

DESSERTS-FROMAGES

- p. 89 Babas express
- p. 137 Biscuits aux messages secrets
- p. 110 Bûche chocolat-chocolat
-  Compote et riz au lait
- p. 91 Couleurs de spéculoos
- p. 112 Crème brûlée verveine-rose
- p. 111 Crème Mont-Blanc
- p. 98 Crème spéculoos chocolat
-  Figues et pastilles Vichy
- p. 80 Gâteaux porte-bonheur
- p. 98 Gaufres gourmandes
- p. 32 Gratin d'agrumes au gingembre
- p. 96 Madeleines à l'orange
- p. 119 Meringues à la framboise
- p. 118 Meringues à la pistache
- p. 118 Meringues glacées aux fruits rouges
- p. 117 Meringues rose bonbon
- p. 114 Mini-charlottes aux poires
- p. 118 Mini-pavlovas
- p. 80 Mini-tablettes en habits de fête
- p. 98 Parfaits spéculoos citron vert
- p. 113 Perles du japon, groseilles en gelée
- p. 89 Petits moelleux à la crème de marron
- p. 98 Petits pots mignons
- p. 132 Ravioli au chocolat, croûtons de pandoro et ananas caramélisé
- p. 117 Recette de base pour les meringues
- p. 86 Rocky road au nougat
- p. 132 Sabayon au marsala et à la cannelle
- p. 138 Sablés moelleux aux cranberries et chocolat
- p. 173 Semifreddo all'amaretto (aux amaretti)
- p. 115 Tarte au chocolat glacée aux fruits rouges
- p. 80 Ta troussée au dessert
-  Tendres biscuits à la cannelle, glaçage neige
- p. 78 Tête de mort aux dents d'argent
- p. 170 Torta di noci con crema al mascarpone (gâteau aux noix et à la crème mascarpone)
- p. 171 Tortelli dolci (tortelli sucrés)
- p. 141 Truffes noires, cœur de chocolat blanc-coco
- p. 92 Verrines catalane aux dattes
- p. 124 Whoopies cacao-chocolat
- p. 120 Whoopies cacao-vanille
- p. 124 Whoopies fraise
- p. 124 Whoopies framboise
- p. 124 Whoopies glacés
- p. 124 Whoopies marshmallow
- p. 121 Whoopies pâte de base cacao
- p. 123 Whoopies pâte de base vanille
- p. 124 Whoopies vanille

DIVERS ET BOISSONS

- p. 78 Pain de Noël
- p. 132 Petits pains de Giovanni Rana
- p. 88 Torsades feuilletées

Savourez les fêtes de fin d'année avec

 **Synie's**
cupcakes



Synie's Cupcakes,
23 rue de l'Abbé Grégoire – Paris 6ème
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 20h – 01 45 44 54 23
www.syniescupcakes.com
Personnalisation de cupcakes sur commande

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

BEAU & BON



OUVERTURES, p. 8 et p. 100

Le Bon Marché Rive Gauche, www.lebonmarche.com
Franck et Fils, 80, rue de Passy, 75016 Paris,
tél. 01 44 14 38 00.

BEAU & BON, p. 11

Noël d'Or

Hédiard, www.hediard.fr

J.-L. Coquet, tél. 05 55 56 08 28 et www.jlcoquet.com

Mariage Frères, tél. 01 43 47 18 54 et
www.mariagefreres.com, .

Michel Cluizel, www.chocolatmichelcluizel.com

Monoprix, www.monoprix.fr

Nicolas Feuillate, points de vente
au 03 26 59 55 92 et www.palmesdor.com

Tête de moine AOC, www.fromagesdesuisse.com

Noël d'Argent

Cuisine Innovation, tél. 09 52 13 78 69
et www.cuisine-innovation.com

Déglon, tél. 04 73 80 44 99.

Demeyere, tél. 01 42 68 88 00.

Grey Goose, tél. 0810 070 060.

Kenwood, www.kenwood.fr

Maisons du Monde, tél. 02 51 71 17 17
et www.maisonsdumonde.com

Servant, tél. 01 42 88 49 82
et www.chocolaterie-servant.com

Noël rouge

Acrila, www.acrila.com
Gault Millau, en vente dans le réseau Leclerc, Virgin,
Furet du Nord et sur www.smartbox.com
Innovmania, www.innovmania.com
Kookit, www.kookit.com
Kusmi Tea, www.kusmitea.com
Lagostina, tél. 0811 888 818 et www.lagostina.fr
Pierre Marcolini, www.marcolini.be
www.publicisdrugstore.com.

Noël blanc

Dalloyau, tél. 01 42 99 90 00 et www.dalloyau.fr
Deshoulières, tél. 02 48 52 60 60.
Les 4 gourmets, www.les4gourmets.com
Petit ourson guimauve, www.petitoursonguimauve.fr
White pod, www.whitepod.com
Phaidon, www.phaidon.com

Noël noir

Bernardaud, www.bernardaud.com
Emile Henry, boutiques arts de la table
et grands magasins, et www.emilehenry.com
Grand Marnier, en vente chez les cavistes.
Guy Degrenne, www.guydegrenne.com.
Hélène Darroze, tél. 01 42 22 00 11 et
www.helenedarroze.com
Riedel, tél. 01 44 43 75 07 et
www.publicisdrugstore.com
Whitakers, www.monoprix.fr

Noël pastel

Bonjour mon coussin, www.bonjourmoncoussin.com.
Jugetsudo, www.jugetsudo.fr
Mazet, www.mazetconfiseur.com.
Monoprix, www.monoprix.fr.
My épicerie, www.my-epicerie.com.
Thiriet, www.thiriet.com - tél. 0811 900 000.

Eclairs à déguster

Aoki, www.sadaharuaki.com
Dominique Saibron, www.dominique-saibron.com
Fauchon, www.fauchon.fr
Gérard Mulot, www.gerard-mulot.com
Jacques Génin, tél. 01 45 77 29 01.
Jean-Paul Hévin, www.jphevin.com
La Maison du chocolat, www.lamaisonduchocolat.com
La Petite Rose, tél. 01 45 22 07 27.
Pierre Hermé, www.pierreherme.com

CLOTILDE DUSOULIER, p. 24

Site de Clotilde, chocolateandzucchini.com
Chocolats Jean-Paul Hévin,
www.jphevin.com

POUR VOS LISTES DE FIN D'ANNEE, CHOISISSEZ LE MEILLEUR...

1 foie de Canard
Quelques Giroles et
1 coffret Foie Gras
et terrines

15,90€



1 potimarron
6 belles Saint-Jacques et
1 coffret pour présenter
comme un Chef

25,90€



Chocolat extra-noir
Vanille de Madagascar et
1 coffret Atelier Gâteaux

24,90€



MARABOUT

créateur de tendances culinaires depuis 1949

www.marabout.com

Erratum numéro 72 :

Pour découvrir le site internet de La Maison du Coco que Clotilde vous indiquait dans son article "Tombés du cocotier", utilisez les coordonnées suivantes : www.lamaisonducoco.com

LA GRÂCE INFUSE, p. 40

La Maison des Trois Thés,
33, rue Gracieuse, 75005 Paris,
tél. 01 43 36 93 84.

PRESENT PERFECT, p. 52

Absolumentdesign.com,
www.absolumentdesign.com
Amorino, www.amorino.com
Bougies la Française,
www.bougies-la-francaise.com
Dammann Frères, www.dammann.fr
Darty, www.darty.com
L'Eclat de verre, www.eclatdeverre.com
Etablissements Lyon,
www.epicerie-lion.fr
Fauchon, www.fauchon.com
Fleux, www.fleux.com
Galeries Lafayette,
www.galerieslafayette.com
Jean-Paul Hévin, www.jphevin.com
La Grande Epicerie de Paris,
www.lagrandeepicerie.fr
Lampes Berger, www.lampeberger.fr
Merci, www.merci-merci.com
Miller et Bertaux,
www.milleretbertaux.com
Modernliving.fr, www.modernliving.fr
Moët et Chandon, www.moet.com
Monoprix, www.monoprix.fr
Mumm, www.mumm.com
Nature et découvertes,
www.natureetdecouvertes.com
Publicis Drugstore,
www.publicisdrugstore.com

Racine carré, www.racinecarre.com

Sentou, www.sentou.fr

The Conran shop, www.conranshop.fr

BOUGIES DE SIRES, p. 66

Maison Trudon, 78, rue de Seine,
75006 Paris, tél. 01 43 26 46 50.

Cire Trudon, www.ciretrudon.com

Vente et distribution :

Astier de Villatte,

www.astierdevillatte.com

Children Street Studios,

www.chilternstreetstudios.com

CUISINE DU PLACARD, p. 84

Calligrane, tél. 01 48 04 09 00.

Ressource,

www.ressource-peinture.com

Sentou, infos sur www.sentou.fr

The Conran Shop, tél. 01 42 84 10 01.

Tse&Tse,

adresses sur www.tse-tse.com

LES INVENTIONS DU

PÂTISSIER FELDER ! p. 90

Succulents spéculoos,

Christophe Felder,

photos Laurent Rouvrais,

stylisme Catherine Madani,

éditions Minerva.

Cours de pâtisserie

avec Christophe Felder :

A Paris,

le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation,
Bois de Boulogne, 75116.

Inscriptions et renseignements au

01 40 67 99 05,

et sur www.jardindacclimatation.fr

(rubrique Ateliers Parents)

et sur www.christophe-felder.com

A Strasbourg,

tous les samedis au Studio Felder,

2-4, rue de la Râpe, 67000.

Réservation au 06 74 40 59 69 et

06 08 66 16 33.



ABONNEZ-VOUS rapidement et facilement à

ELLE
à table

sur : www.elleatableabo.com

FORMULES TOUTES FÊTES, p. 102

Le Bon Marché Rive Gauche, www.lebonmarche.com
tél. 01 44 39 80 00 ou 01 44 39 81 00.

Boucherie Le Couteau d'Argent,
Yves-Marie le bourdonnec, 4, rue Maurice Bokanowski,
92600 Asnières, tél. 01 47 93 86 37.

Chef et Sommelier, www.latabledarc.com

Cristal de Sèvres, www.cristaldesevres.com

Cutipol, www.cutipol.pt

Jia, www.jia-inc.com

Merci, www.merci-merci.com

Muji, www.muji.fr

Up, tél. 09 81 93 07 79

Zara Home, www.zarahome.com

RECETTE DE BASE : LES MERINGUES, p. 116

La Boutique Scandinave,
www.laboutiquescandinave.com
tél. 01 40 22 02 67

Le Bon Marché Rive Gauche,
www.lebonmarche.com
tél. 01 44 39 80 00 ou 01 44 39 81 00.

WHOOPIES

BASE EXTRA-TERRESTRES, p. 120

Table l'édito, tél. 0811 031 989
et sur www.ledito.com



NOËL ENTRE LES PÂTES DE GIOVANNI RANA, p. 128

Galleria Rossana Orlandi, www.rossanaorlandi.com
Parole in Cucina, 5, impasse du Curé, 75018 Paris,
tél. 01 55 79 19 13. www.paroleincucina.com

UN AMI QUI VOUS VEUT DU BIEN, p. 134

La Cuisine Paris, www.lacuisineparis.com
80, Quai de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris
tél. 01 40 51 78 18.

Les infos sur les ateliers sont à votre disposition sur
www.lacuisineparis.com

Venez redécouvrir La Cuisine ! Notre nouvel espace,
situé quai de l'Hôtel de Ville, vous permettra de vous

ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année



ABONNEZ-VOUS !

Bulletin à compléter et à retourner à :
ELLE à table Service Abonnements BP 50002 - 59718 LILLE CEDEX 9
e-mail : abonnements@cba.fr

ET112

OUI, je m'abonne à ELLE à table grand format pour 1 an (6 numéros) :

- ☐ France 17 €.
☐ Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) : nous consulter au 02 77 63 11 06
☐ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table.
☐ Je règle par carte bancaire.

Voici mon numéro de carte :

N°

date d'expiration :

mois année

Signature :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville : Pays :

Téléphone :

Adresse e-mail :

Pour tout renseignement concernant
votre abonnement, appelez-nous au 02 77 63 11 06

TARIF ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : 35 CHF - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : DYNAPRESSE - 38 avenue Vibert, CH - 1227
Cologny. Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch - www.dynapresse.ch.

BELGIQUE 6 numéros : 17,50 € - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : PARTNER PRESS - 11 rue Charles Parenté - 1070
Bruxelles Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte - n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : 54 \$ US - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag - P.O. BOX 2769, Plattsburgh,
N.Y. J.S.A. 12901-0239. Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expmag@expressmag.com.

CANADA 6 numéros : 55 \$ CND - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag - 8155, rue Lerrey
Anjou (Québec) H1J 2L5. Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expmag@expressmag.com.

Informations et Libertés : le droit d'accès et de rectification des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements.
Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs.

initier aux cuisines orientales, italienne et asiatiques en passant par la pâtisserie et la cuisine bistrot bien française dans une ambiance chaleureuse et une vue splendide.
Le Bon Marché Rive Gauche,
www.lebonmarche.com,
 tél. 01 44 39 80 00 / 01 44 39 81 00.
Empreintes à chocolat Silikomart,
www.silikomart.net
The Conran Shop, tél. 01 42 84 10 01.

CHEF DE RAYON, p. 142

Pierre Gagnaire dans l'enceinte de l'Hôtel Balzac, 6 rue Balzac, 75008 Paris, tél. 01 58 36 12 50.
 Liste de tous ses restaurants sur pierre-gagnaire.com

CHAMPAGNES ROSÉS : LA BULLE DU DÉSIR, p. 150

Bollinger Rosé,
 infos sur www.1855.com
Brut Rosé Billecart-Salmon,
 infos au 03 26 52 60 22.
Brut Rosé Grand Cru Egly-Ouriet,
 infos au 03 26 57 00 70.
Comtes de Champagne Rosé 2004 Taittinger,
www.chateauxetservices.com

Cuvée « D » Rosé Veuve A Devaux,
 infos au 03 25 38 30 65.

Cuvée Louise Rosé 2000 Pommery,
 sur www.lavinia.fr

Cuvée Rosé Laurent-Perrier,
 infos au 03 26 58 91 22.

Dom Ruinart Brut Rosé 1996 Rosé,
 infos au 03 26 77 51 51.

Extra Cuvée de réserve Rosé 2002 Pol Roger, infos au 03 26 59 58 00.

Vintage Rosé 2004 Veuve Clicquot Ponsardin, sur
www.enviedechampagne.com

EMILIE DEQUENNE CÔTÉ CAVE, p. 162

Ses vins préférés

Champagne Piper-Heidsieck,
 51100 Reims. Tél. 03 26 84 43 00.

Château La Tour de By,
 33340 Bégadan. Tél. 05 56 41 50 03.

Château Sociando Mallet rouge,
 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne.
 Tél. 05 56 73 38 80.

Clos Canarelli, Tarabucetta,
 20114 Figari. Tél. 04 95 71 07 55.

Crémant de Loire blanc brut De Chanceny, Alliance Loire,
 Route des Perrières, 49260 Saint-Cyr-en-Bourg. Tél. 02 41 53 74 44.

Domaine Yann Chave, Le Rouvre, rouge, La Burge, 26600 Mercurol.
 Tél. 04 75 07 42 11

Son caviste

Les Caves Saint-Martin, 195, rue du Faubourg Saint-Martin, Paris 75010,
 tél. 01 40 05 92 10.

Ses restaurants préférés

Restaurant de l'Hôtel Park Hyatt Vendôme, 5, rue de la Paix,
 75002 Paris, tél. 01 58 71 12 34.

Restaurants du Domaine de Murtoli,
 20100, Sartène, Corse,
 tél. 04 95 71 69 24.

Restaurant du Grand Hôtel de Cala Rossa, 20137 Porto-Vecchio,
 tél. 04 95 71 61 51.

L'Empire du 8e, 11 rue Jean Mermoz,
 75008 Paris, tél. 01 43 59 21 47.

L'Arpège, 84, rue de Varenne,
 75007 Paris, tél. 01 45 51 47 33.

Lapérouse, quai des Grands Augustins,
 75006 Paris, tél. 01 43 26 68 04.

La Table des Matières,
 rue du Grand Trou Oudart 16,
 7000 Mons, tél. 06 5 84 17 06.



Mettez-vous à tableTM avec nos 16 fiches-recettes

Pour avoir toujours sous la main vos fiches-recettes sans les abîmer : voici notre boîte de rangement Elle à table. En plastique translucide (11,90 €), elle est idéale sur l'étagère de votre cuisine.

Elle est vendue avec, en option, un jeu de six intercalaires rigides en plastique (5F) vous permettant de classer séparément entrées, plats et desserts... Ainsi qu'un ensemble de 200 étuis plastifiés (7 €) pour protéger vos fiches individuellement.

Cassegrain



Marrons Cuisinés à la Forestière, le subtil accord sucré-salé.

*2 autres recettes à déguster :
Pruneaux aux Amandes • Compotée de Pommes*

Cassegrain, une autre idée du légume.
www.cassegrain.com



Au rayon
conserves
de légumes



CHAMPAGNE • Demoiselle

Il était une fois...



Détail d'un mur peint à la Villa Demoiselle. Siège des Champagnes Vranken à Reims.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

E

FUMET DE LANGOUSTINES

ELLE À TABLE N° 73



PARFUME

P

PATATES DOUCES VEAU ET ROQUETTE

ELLE À TABLE N° 73



TRÈS FACILE

D

FIGUES ET PASTILLES VICHY

ELLE À TABLE N° 73



ORIGINAL

P

VEAU, POÉE D'ENDIVES, BEURRE DE CHOU ROUGE

ELLE À TABLE N°73



SALE SUCRE

PATATES DOUCES VEAU ET ROQUETTE (4 pers.) Préparation :

15 mn / Cuisson : 20 mn

2 patates douces
1/2 l de lait entier
1 yaourt grec
huile d'olive
2 côtes de veau
200 g de roquette
80 g de fromage appenzeller
1 pincée de sucre
moutarde anglaise
fleur de sel

1 Lavez la roquette, essorez-la délicatement. Pelez les patates douces et coupez-les en petits dés. Faites-les revenir quelques secondes dans une sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile, 1 pincée de sucre, un peu de fleur de sel. Couvrez à peine à hauteur de lait (au besoin, ajoutez un peu de lait en cours de cuisson). Portez à frémissements et laissez cuire sur feu moyen environ 10 mn ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Le lait doit avoir complètement réduit.

2 Hors du feu, ajoutez 2 c. à soupe de yaourt et réservez. Faites chauffer une poêle avec 2 c. à soupe d'huile, farinez légèrement les côtes de veau et faites-les saisir des deux côtés. Salez et poivrez. Découpez la viande en tranches fines.
3 Coupez l'appenzeller en fins bâtonnets ou en copeaux. Répartissez les patates douces, le veau et l'appenzeller dans 4 assiettes, déposez la roquette par-dessus. Mettez 1 c. à café de moutarde anglaise sur le bord de l'assiette et servez aussitôt.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

FUMET DE LANGOUSTINES (4 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 1 h

6 langoustines crues très fraîches
3 oignons blancs avec les tiges
1 noix de gingembre
1 pincée de sucre
2 gousses d'ail
le jus de 2 citrons
1/2 bâton de citronnelle
1 c. à soupe de sauce soja
2 têtes de champignons
1 c. à soupe de salicornes
75 cl d'eau minérale
huile d'olive

1 Otez les têtes de langoustines et écrasez-les sur une planche. Décortiquez les queues, émincez-les, arrosez-les de jus d'un citron, d'huile d'olive, sel, poivre et réservez-les au frais.
2 Pelez et hachez les oignons avec leur tiges. Pelez l'ail et écrasez-le sous la lame d'un couteau. Emincez et hachez le gingembre non pelé. Faites revenir le tout dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les têtes de langous-

tines, le sucre et la citronnelle émincée. Mélangez bien sur feu vif, ajoutez le jus du deuxième citron, la sauce soja et versez l'eau minérale. Salez et poivrez. Couvrez, portez à frémissements et laissez réduire à feu doux 45 mn.
3 Rincez les salicornes et plongez-les 30 s dans l'eau bouillante (non salée) puis égouttez-les. Rectifiez l'assaisonnement du fumet en sel et en poivre. Filtrez et versez dans des petites tasses.
4 Emincez les têtes de champignons en bâtonnets, répartissez-les avec les salicornes sur le dessus des tasses et servez aussitôt avec les queues de langoustines.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

VEAU, POÊLÉE D'ENDIVES, BEURRE DE CHOU ROUGE

(4 pers.) Préparation : 30 mn / Cuisson : 20 mn

2 côtes de veau - 4 endives
2 oignons blancs - 3 cébettes
1/4 de cœur de chou rouge
120 g de beurre - farine
1 c. soupe d'huile de colza
1 c. à café de sucre - 8 noix
vinaigre de vin blanc
1 grenade

1 Lavez, effeuillez le chou et mettez-le pendant 5 mn dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée. Egouttez-le, faites-le fondre à la poêle dans 10 g de beurre et 10 cl d'eau. Salez et poivrez. Laissez compoter à feu doux.

2 Faites fondre 20 g de beurre avec l'huile dans une autre poêle. Farinez légèrement la viande des deux côtés en tapotant pour retirer l'excédent de farine et faites-la dorer 2 mn par face dans le beurre moussieux et l'huile. Ajoutez les cébettes ciselées et les oignons émincés, salez, poivrez.

Réservez le jus et la viande au chaud.

3 Lavez les endives et émincez les feuilles avec un éplucheur à légumes ou un couteau bien aiguisé. Faites-les revenir dans le jus de cuisson du veau réservé (au besoin, ajoutez une noix de beurre frais). Saupoudrez de sucre, salez et poivrez généreusement.

4 Ouvrez la grenade en deux et pressez sur la peau au-dessus d'un bol pour recueillir les graines. Récupérez le jus de cuisson du chou rouge, faites-le chauffer à feu moyen, ajoutez le beurre restant en fouettant, rectifiez l'assaisonnement. Répartissez les endives dans 4 assiettes, coupez la viande en tranches, déposez-les dessus, ajoutez les noix décortiquées et hachées grossièrement et les graines de grenade. Répartissez le beurre de chou autour, poivrez et servez aussitôt.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

FIGUES ET PASTILLES VICHY (4 pers.)

Préparation : 5 mn / Cuisson : 15 mn

10 figues
(fraîches ou surgelées)
4 prunes
(fraîches ou surgelées)
1 prune fraîche
50 g de beurre
1 trait de porto
50 g de sucre de canne
8 pastilles Vichy
1 yaourt grec
noix de cajou non salées pour le décor

1 Faites mousser le beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez les figues et les prunes surgelées coupées en quatre. Versez le sucre et laissez compoter à feu vif, d'abord à couvert puis sans le couvercle, dès ébullition. Le jus doit être réduit aux trois quarts.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

2 Déglacez avec un trait de porto. Répartissez la compotée dans 4 assiettes, ajoutez par-dessus 1 c. à soupe de yaourt, quelques fines tranches de prune fraîche, 2 pastilles Vichy, parsemez de noix de cajou et servez.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

E

BISCUITS FOURRÉS AU SAUMON ET À L'ANETH

ELLE À TABLE N° 73



E

MINI KOUGHLOFFS AU MUNSTER ET CUMIN

ELLE À TABLE N° 73



D

TENDRES BISCUITS À LA CANNELLE, GLAÇAGE DE NEIGE

ELLE À TABLE N° 73



D

TARTE AU CHOCOLAT GLACÉE AUX FRUITS ROUGES

ELLE À TABLE N° 73



MINI-KOUGHLOFFS AU MUNSTER ET CUMIN

(6 pers.) Préparation : 40 mn / Cuisson : 30 mn - Préparez la pâte la veille

250 g de farine - 10 cl de lait
1 sachet de levure de boulanger lyophilisée - 1 œuf
60 g de beurre + 10 g
200 g de munster fermier
30 g d'amandes entières
1 pincée de cumin en poudre
1 pincée de graines de carvi
1 pincée de noix de muscade
1 c. à soupe de sucre

1 La veille : mélangez la farine, le lait tiède, le sucre, la levure et une pincée de sel dans un saladier. Travaillez la pâte 3 mn à la main, couvrez le saladier de film étirable et laissez reposer à température ambiante pendant 30 mn.

2 Ajoutez dans la pâte 60 g de beurre fondu et l'œuf, travaillez à nouveau 3 mn, puis laissez reposer 30 mn. Placez au frais jusqu'au lendemain.

3 Le lendemain, coupez le munster en petits dés, après avoir gratté la croûte. Ajoutez

dans la pâte les dés de munster, le cumin, le carvi, la muscade et du poivre. La pâte doit être bien relevée. Travaillez l'ensemble 3 mn à la main. 4 Emincez les amandes dans le sens de la hauteur. Préchauffez le four sur th. 5/150°. Faites fondre le beurre et badigeonnez-en les empreintes à koughloffs. Disposez une pincée d'amandes au fond de chaque empreinte.

5 Coupez la pâte en 12 petits pâtons. Placez chaque pâton dans une empreinte. Faites cuire 30 mn à four moyen. Laissez tiédir quelques instants avant de démouler.

à table + La fermentation lente, au frais (bas du réfrigérateur ou pièce fraîche), permet à la pâte de se développer lentement, avec de très fines bulles. Sa texture est aérée et elle est vraiment irrésistible.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

BISCUITS FOURRÉS AU SAUMON ET À L'ANETH

(6 pers.) Préparation : 35 mn / Cuisson : 10 mn / Repos : 30 mn

150 g de farine de blé
2 c. à soupe de millet jaune
2 c. à soupe de flocons d'avoine
60 g de beurre
1 c. à café de graines de fenouil
120 g de saumon fumé
120 g de fromage frais type St Môret
1 brin d'aneth

1 Coupez le beurre en petits dés, et mettez-le dans un saladier. Ajoutez la farine et travaillez le mélange du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le millet, les flocons d'avoine, les graines de fenouil, du sel et du poivre. Mélangez, mouillez avec 2 à 3 cuillerées d'eau froide et amalgamez rapidement. Formez une boule et laissez reposer 30 mn au frais. 2 Préchauffez le four sur th. 5/150°. Etalez la pâte très finement sur le plan de travail

fariné. Découpez des petits biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur la plaque à pâtisserie. Piquez-les légèrement avec une fourchette et faites-les cuire 6 à 8 mn au four. Laissez refroidir sur une grille.

3 Hachez finement le saumon au couteau, ainsi que l'aneth. Versez dans un saladier. Ajoutez le fromage frais et mélangez intimement. Poivrez (inutile de saler), et ajoutez un peu d'aneth. Tartinez la moitié des biscuits avec ce mélange et couvrez d'un autre biscuit. Disposez les biscuits sur un plat et servez.

à table + Vous pouvez préparer les biscuits la veille, à condition de les garder dans une boîte hermétique. > Garnissez-les au dernier moment pour qu'ils restent croustillants.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

TARTE AU CHOCOLAT GLACÉE AUX FRUITS ROUGES

(6-8 pers.) Prép. : 20 mn / Cuisson : 30 mn / Au frais : 2 h

Pour la pâte : 300 g de farine
2 œufs - 150 g de sucre
100 g de cacao non sucré
250 g de beurre
50 g d'amandes en poudre
Pour la crème au chocolat :
30 g de beurre
300 g de chocolat noir
30 cl de crème fleurette
Pour le glaçage : 50 g de sucre
250 g de fruits rouges frais ou surgelés - 1 feuille de gélatine

1 Pour la pâte. Mettez la farine, le cacao, le sucre, les amandes et le beurre coupé en morceaux dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajoutez les œufs, mixez par à-coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

2 Etalez-la sur le plan de travail fariné en formant un rectangle. Déposez-le sur une feuille de papier sulfurisé placée sur la plaque du four, piquez-la de plusieurs coups de fourchette, relevez les bords en formant des petits bourre-

lets et mettez-la au frais 1 h.

3 Allumez le four sur th. 6/180°. Posez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, garnissez-la de légumes secs et faites-la cuire 20 mn. Retirez papier et légumes secs et poursuivez la cuisson 5 à 10 mn, puis laissez refroidir.

4 Faites tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Mettez les fruits lavés dans une casserole avec le sucre et 10 cl d'eau, faites-les cuire 5 mn sur feu vif. Ajoutez la gélatine égouttée hors du feu, puis filtrez le jus et laissez tiédir.

5 Faites bouillir la crème, puis versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, remuez au fouet pour lisser la préparation, ajoutez le beurre à la fin. Répartissez le chocolat sur la pâte et réservez au frais jusqu'à ce qu'il commence à prendre. Versez alors délicatement le jus tiédi et remettez au frais. Coupez la tarte en gros carrés au moment de servir.

photo Jérôme Bilic / réalisation Marie Leteuré

TENDRES BISCUITS À LA CANNELLE, GLAÇAGE DE NEIGE

(6 pers.) Prép. : 30 mn / Déco : 1 h / Cuisson : 15 mn / Repos : 1 h + 2 h

200 g de farine de blé
100 g de farine de châtaigne
100 g de beurre
100 g de miel
1 œuf + 1 blanc - 5 cl de lait
1 sachet de levure
1 c. à café de cannelle
1 pincée de quatre-épices
100 g de sucre glace
vermicelles colorés...
emporte-pièces - bolduc

1 Mélangez les farines, la levure et les épices. Ajoutez le beurre fondu, le lait, le miel et l'œuf. Travaillez le mélange pour obtenir une pâte homogène et souple. Formez une boule, couvrez de film étirable et laissez reposer 1 h au frais. 2 Préchauffez le four sur th. 4-5/120-150°. Etalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 0,5 cm. Découpez des biscuits de formes variées. Faites cuire les biscuits pendant 10 à 12 mn, en surveillant qu'ils ne colorent pas trop.

3 Sortez-les du four et laissez-les tiédir sur une grille. Pratiquez un petit trou en haut de chaque biscuit pour pouvoir y passer ensuite du bolduc, à l'aide d'un couteau. Mélangez le blanc d'œuf et le sucre glace. Le mélange doit être assez épais et lisse. Ajoutez du sucre, si besoin. Etalez le glaçage sur les biscuits avec un pinceau, ajoutez des vermicelles colorés, des perles..., puis laissez sécher pendant 2 h au moins. Passez un morceau de bolduc dans la petite ouverture et accrochez les biscuits sur le sapin.

à table + Les biscuits seront moelleux pendant 2 à 3 jours, conservés dans une boîte hermétique.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

TORTELLI AU JAMBON CRU
BOUILLON DE CHAPON

ELLE À TABLE N° 73



LEGER

COMPOTE ET RIZ AU LAIT

ELLE À TABLE N° 73



TRES
FACILE

FOIE GRAS POÊLÉ AUX ABRICOTS SECS ET
CONDIMENT MIEL & GINGEMBRE O&CO



© JF Mallet

CONDIMENT AU MIEL & AU GINGEMBRE O&CO



OLIVIERS & CO.

FOIE GRAS POÊLÉ AUX ABRICOTS SECS ET CONDIMENT MIEL & GINGEMBRE O&CO

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

4 tranches épaisses de foie gras cru
(environ 150 g chacune)
ou 8 plus petites
6 cuillerées à soupe de **condiment
miel & gingembre O&CO**
8 abricots secs
Fleur de sel O&CO
Poivre

1. Coupez les abricots secs en petits morceaux.

2. Chauffez une poêle antiadhésive. Saisissez les morceaux de foie gras dans la poêle brûlante et colorez-les 1 minute de chaque côté.

3. Baissez le feu et laissez cuire 1 minute de plus, puis égouttez le foie gras sur une assiette.

4. Dans la poêle, retirez la moitié de la graisse de cuisson, ajoutez les morceaux d'abricots secs dans la graisse restante du foie gras et laissez cuire 1 minute.

5. Versez le condiment au miel & au gingembre O&CO, laissez réduire de moitié, puis nappez le foie gras avec cette préparation.

6. Salez avec la fleur de sel, poivrez et dégustez avec des tranches de pain de campagne grillées.

TORTELLI AU JAMBON CRU, BOUILLON DE POULE

(4 pers.) Préparation : 5 mn / Cuisson : 3 h

2 paquets de tortellini au jambon cru
4 c. à soupe de parmigiano reggiano 24 mois d'affinage fraîchement râpé

Pour le bouillon :

1 oignon
2 branches de céleri
5 carottes
1 petit céleri-rave
1 poule nettoyée et évidée
gros sel - poivre en grains
5 baies de la Jamaïque

2 Faites cuire les tortellini 2-3mn dans le bouillon filtré encore chaud. Servez aussitôt, en saupoudrant généreusement de parmigiano râpé.

à table + Vous pouvez servir en plat principal la poule et les légumes avec une sauce poulet.

1 Préparez le bouillon : épluchez, lavez les légumes et l'oignon et coupez-les en morceaux. Placez-les dans un grand faitout avec la poule. Ajoutez 6 litres d'eau, salez au gros sel et portez à ébullition. Laissez frémir pendant 3h environ, en écumant.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

CONDIMENT AU MIEL & AU GINGEMBRE O&CO

Ses caractéristiques :
Mariant le goût délicat du miel récolté dans les vallées de Modène, qui lui donne son bel aspect légèrement trouble et ambré, à la note épicée du gingembre, ce condiment se distingue par sa force et son moelleux pour relever toutes les fantaisies culinaires...

Accords gourmands :
Poisson, poulet en marinade, légumes et salades tendres, fruits et même glaces !

LISTE DES BOUTIQUES OLIVIERS & CO.

AIX-EN-PROVENCE (13100)

11, rue Chabrier

ALBI (81000)

3, rue de l'Hôtel-de-Ville

ANNECY (74000)

8, rue Grenette

ANTIBES (06600)

13, rue Sade

AVIGNON (84000)

19, rue St-Agricol

BAIE-MAHAULT (97122)

301 C.C. de Destrelaud

BORDEAUX (33000)

29, rue des Remparts

CANNES (06400)

4, rue Macé

CLERMONT-FERRAND (63000)

2, rue des Gras

COLMAR (68000)

32, rue des Marchands

DIJON (21000)

24, rue des Godrans

LA ROCHELLE (17000)

22, rue St-Sauveur

LILLE (59000)

85, rue Esquemoise

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84800)

41, rue de la République

MANE (04300)

Parc de Pitaugier

MARSEILLE (13001)

14 bis, rue Henri Fiocca

MENTON (06500)

5, rue St-Michel

METZ (57000)

2, rue Ambroise Thomas

MONTPELLIER (34000)

30, rue des Étuves

NANTES (44000)

3, rue de l'Échelle

NÎMES (30000)

10, rue de l'Hôtel de Ville

ORLÉANS (45000)

7, rue Charles Sanglier

PARIS (75003)

36, rue des Francs-Bourgeois

PARIS (75004)

81, rue St-Louis-en-l'Île

PARIS (75005)

128, rue Mouffetard

PARIS (75006)

28, rue de Buci

PARIS (75007)

44, rue Cler

PARIS (75012)

Chai n° 20 F3, cour

St-Émilien, Bercy Village

PARIS (75015)

85, rue du Commerce

PARIS (75017)

8, rue de Lévis

PAU (64000)

24, rue du Maréchal Joffre

PERPIGNAN (66000)

5, rue Mailly, Le Patio

REIMS (51100)

4, cours Jean-Baptiste

Langlet

RENNES (35000)

11, rue Jules Simon

ROUEN (76000)

5, rue Rollon

SANARY-SUR-MER (83110)

1, rue Jean Jaurès

STRASBOURG (67000)

7, rue des Orfèvres

TOULON (83000)

9, rue Lamargue

TOULOUSE (31000)

17, rue St Antoine du T

TOURS (37000)

24, rue de la Scellerie

www.oliviers-co.com

COMPOTE ET RIZ AU LAIT (4 pers.)

Préparation : 5 mn / Cuisson : 20 mn

200 g de prunes (fraîches ou surgelées)
3 figues (fraîches ou surgelées)
200 g de rhubarbe (fraîche ou surgelée) - beurre
80 g de sucre de canne
1/2 boîte de riz au lait
un trait de porto
10 brins de coriandre fraîche
1 grenade - 1 citron non traité
1 yaourt grec

1 Mettez le riz au lait au frais. Faites compoter la rhubarbe (préalablement épluchée si elle est fraîche) et les figues en morceaux avec 50 g de sucre, laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une compote bien réduite, 15 mn environ, ajoutez un trait de porto, laissez cuire encore 3 mn. Laissez tiédir.

2 Faites revenir les prunes dans le beurre et le sucre restant sur feu moyen pendant 5mn.

3 Lavez et séchez le citron et râpez les zestes. Ouvrez la grenade en deux et pressez dessus pour faire tomber les graines dans un bol.

4 Mélangez la compote avec la moitié du yaourt.

5 Dans 4 assiettes, répartissez la compote, ajoutez 1 c. à soupe de riz au lait, les prunes rôties, les zestes de citron, la coriandre lavée, séchée et ciselée, un peu de yaourt restant et les graines de grenade. Servez aussitôt.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

E

**LANGOUSTINES RÔTIES SABAYON CITRON VERT
NOIX DE SAINT-JACQUES ET LARD
DE COLONNATA**

ELLE À TABLE N°73



E

**SALADE DE CHOU AU KING CRAB,
SAUCE WASABI**

ELLE À TABLE N° 73



P

**TAGINE D'AGNEAU, DATTES
ET CLÉMENTINES**

ELLE À TABLE N° 73



P

**BLANQUETTE DE POULARDE,
BADIANE ET RÉGLISSE**

ELLE À TABLE N° 73



SALADE DE CHOU AU KING CRAB, SAUCE WASABI*(6 pers.) Préparation : 10 mn / Cuisson : 30s*

1/2 chou blanc
 2 ou 3 pattes de king crab
 cuites
 1 c. à soupe de ciboulette
 1 betterave rose (tonda di
 Chioggia)
Pour la sauce
 1 yaourt à la grecque
 1 c. à café de pâte wasabi
 (moutarde japonaise)
 2 c. à soupe de mayonnaise
 4 c. à soupe de jus de citron
 vert
 poivre du moulin
 1 pincée de sucre

1 Faites bouillir 1 l d'eau.
 Emincez finement le chou,
 mettez-le dans un saladier,
 puis versez l'eau bouillante
 dessus, attendez 30 secondes,
 rafraîchissez-le sous l'eau
 froide et égouttez-le.

2 Préparez la sauce. Mélangez
 le wasabi avec le yaourt, la
 mayonnaise, le jus de citron,
 du sel, du poivre, le sucre,
 mélangez bien, ajoutez un
 peu d'eau si la consistance est
 trop épaisse.
 3 Décortiquez les pattes de
 crabe, mettez-les dans un sa-
 ladier, ajoutez le chou, la ci-
 boulette lavée, séchée et
 ciselée, la sauce, mélangez
 bien et répartissez la salade
 dans des verres. Ajoutez 1 ou
 2 très fines rondelles de bette-
 rave. Réservez au frais
 jusqu'au moment de servir.

à table + Vous pouvez
 remplacer le king crab par du
 crabe en boîte bien égoutté et
 la betterave par du radis noir.

photo Jérôme Bilic / réalisation Marie Leteuré

**LANGOUSTINES RÔTIES
SABAYON CITRON VERT***(6 pers.) Préparation : 10 mn**Cuisson : 8 mn*

24 langoustines crues (ou plus,
 ou moins) - 30 g de beurre
 poivre du moulin
Pour le sabayon :
 3 jaunes d'œufs
 3 c. à soupe d'eau
 60 g de beurre - fleur de sel
 le jus de 1 citron vert

1 Décortiquez les langoustines
 en gardant le bout de la
 queue. Faites fondre le beurre
 dans une cocotte. Dès qu'il
 mousse, faites cuire les lan-
 goustines salées, poivrées, sur
 feu moyen en les remuant dé-
 licatement pendant 4 à 5 mn.
 Couvrez et retirez du feu.
 2 Mettez les jaunes d'œufs et
 l'eau dans une casserole à
 fond épais posée sur feu doux
 et fouettez jusqu'à ce que
 vous obteniez une consistance
 crémeuse. Ajoutez le beurre
 coupé en petits morceaux hors
 du feu, le jus du citron et un

peu de fleur de sel toujours en
 fouettant. Servez aussitôt les
 langoustines avec la sauce.

**NOIX DE SAINT-JACQUES
ET LARD DE COLONNATA***(6 pers.) Préparation : 10 mn**Cuisson : 4 mn*

24 noix de saint-jacques
 24 très fines tranches de lard
 de Colonnata
 2 c. à soupe de graisse d'oie
 ou de canard - poivre du moulin
 1 c. à soupe de graines de
 sésame noir

1 Enveloppez chaque noix de
 saint-jacques dans une tranche
 de lard.
 2 Faites fondre la graisse dans
 une poêle anti-adhérente et
 faites revenir les noix 2 mn de
 chaque côté. Salez poivrez,
 saupoudrez de graines de
 sésame noir et servez aussitôt.

à table + Vous pouvez
 remplacer le lard de Colonnata
 par des tranches fines comme du
 papier à cigarette de pancetta.

photo Jérôme Bilic / réalisation Marie Leteuré

BLANQUETTE DE POULARDE, BADIANE ET RÉGLISSE*(6 pers.) Préparation : 15 mn / Cuisson : 2 h*

1 poularde coupée en
 morceaux
 30 g de beurre
 2 c. à soupe de farine
 1 bâton de réglisse
 2 étoiles de badiane
 1 pincée de curry
 50 cl de bouillon de volaille
 50 cl de crème liquide
 poivre du moulin

1 Faites revenir les morceaux
 de poularde dans le beurre
 dans une grande cocotte. Dès
 qu'ils sont dorés, saupoudrez
 de farine et de curry, puis
 mouillez avec le bouillon de
 volaille, salez à peine, poi-
 vrez, ajoutez la réglisse cou-
 pée en 4 et la badiane, faites
 bouillir 10 mn, puis ajoutez la
 crème et laissez mijoter sur
 feu très doux et à découvert
 pendant presque 2 h. Si le li-
 quide réduit trop, couvrez la
 cocotte.

2 Servez avec des gnocchis
 ou des pâtes fraîches.

à table + Pour une note
 d'ailleurs, remplacez la crème
 liquide par du lait de coco dans
 les mêmes proportions et
 accompagnez d'une purée
 de patates douces.

photo Jérôme Bilic / réalisation Marie Leteuré

TAGINE D'AGNEAU, DATTES ET CLÉMENTINES *(6 pers.)**Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 h*

1 kg de collier d'agneau coupé
 en morceaux
 2 oignons - 4 gousses d'ail
 3 c. à soupe d'huile d'olive
 1 c. à café de cumin en poudre
 1 c. à café de cannelle en
 poudre
 1 pincée de quatre-épices
 1 c. à café de miel
 1 pointe de piment de Cayenne
 125 g de dattes dénoyautées
 poivre du moulin
 8 clémentines de Corse avec
 les feuilles, non traitées

1 Faites chauffer l'huile dans
 une grande cocotte et faites
 revenir l'oignon coupé en pe-
 tits dés sur feu doux. Ajoutez
 les morceaux d'agneau et
 faites-les dorer sur toutes les
 faces. Ajoutez l'ail épluché et
 haché, les épices, le miel, du
 sel, du poivre, les dattes, le jus
 de 2 clémentines et 1/2 verre
 d'eau, couvrez et faites cuire
 1 h sur feu très doux.

2 Lavez les 6 clémentines en
 les brossant sous l'eau chaude,
 coupez-les en deux, ajoutez-
 les dans la cocotte en mettant
 les feuilles sur le dessus et lais-
 sez mijoter encore 1 h.
 3 Servez avec une purée de
 panais.

à table + Vous pouvez aussi
 glisser la cocotte dans le four
 sur th 5-6/160°.
 > Vous pouvez préparer ce plat
 la veille et le réchauffer
 doucement le jour même.

photo Jérôme Bilic / réalisation Marie Leteuré